

378.

Na osnovu Amandmana VIII stav 2 tačka 3 na Ustav Crne Gore, člana 16a stav 1 Zakona o Sudskom savjetu i sudijama („Službeni list CG”, br. 11/15, 28/15, 42/18, 60/24 i 92/25) i člana 40 Poslovnika Skupštine Crne Gore („Službeni list RCG”, br. 51/06, 66/06 i „Službeni list CG”, br. 88/09, 80/10, 39/11, 25/12, 49/13, 32/14, 42/15, 52/17, 17/18, 47/19, 112/20, 129/20, 65/21, 48/24 i 80/24) Odbor za politički sistem, pravosuđe i upravu raspisuje

J A V N I POZIV ZA IZBOR JEDNOG ČLANA SUDSKOG SAVJETA IZ REDA UGLEDNIH PRAVNIKA

Shodno članu 16 stav 1 Zakona o Sudskom savjetu i sudijama, za člana Sudskog savjeta iz reda uglednih pravnika **može biti birano** lice koje:

- ima najmanje 40 godina života;
- ima 15 godina radnog iskustva kao advokat, notar, profesor pravnih nauka ili na drugim pravnim poslovima i uživa lični i profesionalni ugled;
- nije osuđivano za krivična djela koja čine sudije nedostojnim za vršenje sudijske funkcije u skladu sa ovim zakonom.

Shodno članu 16 stav 2 član Sudskog savjeta iz reda uglednih pravnika ne može biti lice koje je:

1) bračni ili vanbračni supružnik, odnosno partner u zajednici života lica istog pola ili srodnik poslanika, člana Vlade i predsjednika Crne Gore ili lica koje bira, imenuje ili postavlja Predsjednik Crne Gore, Skupština ili Vlada u pravoj liniji bez obzira na stepen srodstva, a u pobočnoj liniji do drugog stepena srodstva ili srodnik po tazbini do prvog stepena;

2) u posljednjih pet godina bilo funkcioner političke partije visokog nivoa (predsjednik partije, član predsjedništva, zamjenik predsjednika partije, odnosno člana predsjedništva, član izvršnog ili glavnog odbora, član savjeta partije i drugi funkcioner partije) ili neposredno birano na izborima ili obavljalo funkciju člana Vlade;

3) vršilo sudijsku ili tužilačku funkciju u posljednjih osam godina.

Uz prijavu koja sadrži: **ime i prezime, adresu stanovanja, kratku biografiju, e-mail adresu i kontakt telefon**, kandidati dostavljaju:

- ovjerenu fotokopiju biometrijske lične karte ili uvjerenje o državljanstvu;
- ovjerenu kopiju diplome ili uvjerenje o završenom nivou i vrsti obrazovanja;
- dokaz o potrebnom radnom iskustvu;
- ovjerena izjava o ispunjenosti uslova iz člana 16 stav 2 Zakona o sudskom savjetu i sudijama;
- ljekarsko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti; i
- druge dokaze.

Napomena: Uvjerenje nadležnog ministarstva da lice nije osuđivano za krivična djela koja čine sudije nedostojnim za vršenje sudijske funkcije pribaviće se po službenoj dužnosti.

Prijave na Javni poziv sa kompletnom dokumentacijom dostavljaju se u zatvorenoj koverti pisarnici Skupštine Crne Gore ili putem pošte, na adresu:

Odbor za politički sistem, pravosuđe i upravu Skupštine Crne Gore, Podgorica, Bulevar Svetog Petra Cetinjskog br. 10, sa naznakom:

„Za Javni poziv za izbor jednog člana Sudskog savjeta iz reda uglednih pravnika”.

Rok za prijavljivanje kandidata je 15 dana od dana objavljivanja javnog poziva.

Lista prijavljenih kandidata biće objavljena na internet stranici Skupštine Crne Gore i dostupna javnosti najmanje deset dana od dana objavljivanja.

Napomena: Neblagovremene i nepotpune prijave neće se razmatrati.

Broj: 00-63-3/26-11

Podgorica, 16. februar 2026. godine

Skupština Crne Gore,
Odbor za politički sistem, pravosuđe i upravu
Zamjenik predsjednika,
Zoran Mikić, s.r.

379.

Odbor za politički sistem, pravosuđe i upravu, na osnovu člana 40 Poslovnika Skupštine Crne Gore („Službeni list RCG“, br. 51/06 i 66/06 i „Službeni list CG“, br. 88/09, 80/10, 39/11, 25/12, 49/13, 32/14, 42/15, 52/17, 17/18, 47/19, 112/20, 129/20, 65/21, 48/24 i 80/24), a u vezi člana 26a stav 1 Zakona o Državnom tužilaštvu („Službeni list CG“, br. 11/15, 42/15, 80/17, 10/18, 76/20, 59/21, 54/24 i 92/25) raspisuje

J A V N I
POZIV ZA IZBOR ČLANA TUŽILAČKOG SAVJETA IZ REDA UGLEDNIH
PRAVNIKA - PREDSTAVNIKA NEVLADINIH ORGANIZACIJA

Člana Tužilačkog savjeta iz reda uglednih pravnik - predstavnika nevladinih organizacija, shodno članu 26b stav 1 Zakona o Državnom tužilaštvu, **predlaže nevladina organizacija**, koja ispunjava sljedeće uslove:

- da je kod nadležnog organa državne uprave registrovana najmanje tri godine prije objavljivanja javnog poziva kandidata za člana Tužilačkog savjeta predstavnika nevladinih organizacija;
- da u osnivačkom aktu i statutu ima kao osnovne ciljeve i djelatnosti pitanja iz oblasti vladavine prava, rada državnog tužilaštva ili borbe protiv korupcije i organizovanog kriminala, shodno članu 18 stav 3 tačka 4 ovog zakona, i da se u prethodne tri godine kontinuirano bavi ovim pitanjima;
- da je u prethodne tri godine prije objavljivanja javnog poziva za predlaganje kandidata za člana Tužilačkog savjeta realizovala projekte u oblastima iz člana 18 stav 3 tačka 4 ovog zakona.

Napomena: Nvladina organizacija može da predloži **jednog kandidata** za člana Tužilačkog savjeta. Izuzetno, nevladina organizacija može da predloži dva kandidata ako ispunjava sljedeće uslove:

1) da je kod nadležnog organa državne uprave registrovana najmanje 10 godina prije objavljivanja javnog poziva kandidata za člana Tužilačkog savjeta predstavnika nevladinih organizacija;

2) da u osnivačkom aktu i statutu ima kao osnovne ciljeve i djelatnosti pitanja iz oblasti koje su propisane članom 18 stav 3 tačka 4 ovog zakona i da se u prethodnih 10 godina kontinuirano bavi ovim pitanjima;

3) da je u prethodnih pet godina prije objavljivanja javnog poziva za predlaganje kandidata za člana Tužilačkog savjeta realizovala projekte u oblasti iz člana 18 stav 3 tačka 4 ovog zakona.

Predloženi kandidat za člana Tužilačkog savjeta - predstavnik nevladinih organizacija **mora da ispunjava uslove** propisane članom 26 stav 1 Zakona o Državnom tužilaštvu, i to da:

- ima najmanje 40 godina života i 15 godina rada kao sudija, državni tužilac, advokat, notar, javni izvršitelj, profesor pravnih nauka ili na drugim pravnim poslovima u oblasti krivičnog, upravnog i građanskog prava;
- se odlikuje stručnim kompetencijama i uživa lični i profesionalni integritet,
- nije osuđivano za krivična djela koja čine državne tužioce nedostojnim za obavljanje tužilačke funkcije u skladu sa ovim zakonom.

Shodno članu 26 stav 2 Zakona o Državnom tužilaštvu, za člana Tužilačkog savjeta iz reda uglednih pravnika **ne može biti izabrano lice koje je:**

- bračni ili vanbračni supružnik odnosno partner u zajednici života lica istog pola ili srodnik poslanika, člana Vlade i Predsjednika Crne Gore ili lica kojeg bira, imenuje ili postavlja Skupština, Predsjednik Crne Gore ili Vlada, u pravoj liniji bez obzira na stepen srodstva, u pobočnoj liniji do drugog stepena srodstva ili srodnik po tazbini do prvog stepena;
- u posljednjih pet godina bilo funkcioner političke partije (predsjednik partije, član predsjedništva, zamjenik predsjednika partije, odnosno člana predsjedništva, član izvršnog ili glavnog odbora, član savjeta partije i drugi funkcioner partije) ili neposredno birano na izborima ili obavljalo funkciju člana Vlade;
- obavljalo sudijsku ili tužilačku funkciju u posljednjih osam godina.

Predlog kandidata za člana Tužilačkog savjeta - predstavnika nevladinih organizacija **treba da sadrži:** ime i prezime, adresu i kratku biografiju predloženog kandidata i mora biti potpisan i ovjeren od strane odgovornog lica u nevladinoj organizaciji koja je podnijela predlog¹.

Uz predlog se obavezno dostavlja:

- dokaz da predloženi kandidat ima prebivalište u Crnoj Gori;
- dokaz o stručnoj spremi i radnom iskustvu;
- izjava predloženog kandidata o prihvatanju kandidature, kao i izjava da ne postoji smetnja iz člana 26 stav 2 ovog zakona za njegov izbor za člana Tužilačkog savjeta.

Napomena: Uvjerenje nadležnog ministarstva da kandidat nije osuđivan za krivično djelo koje ga čini nedostojnim za rad u državnom organu pribaviće se po službenoj dužnosti.

Uz navedeni predlog, nevladina organizacija dužna je da dostavi i:

- ovjerenu kopiju osnivačkog akta i statuta;

¹ Predlog kandidata za člana Tužilačkog savjeta - predstavnika nevladinih organizacija podnosi se na obrascu koji utvrđuje nadležno radno tijelo Skupštine, koji će biti objavljen na internet stranici Skupštine Crne Gore.

² Pregled realizovanih projekata i aktivnosti nevladine organizacije u posljednje tri godine podnosi se na obrascu kojeg utvrđuje nadležno radno tijelo Skupštine, koji će biti objavljen na internet stranici Skupštine Crne Gore.

- ovjerenu kopiju rješenja o upisu u Registar nevladinih organizacija;
- i
- pregled realizovanih projekata i aktivnosti u posljednje tri godine².

Predlozi za kandidate sa kompletnom dokumentacijom dostavljaju se u zatvorenoj koverti pisarnici Skupštine Crne Gore ili putem pošte na adresu: Odbor za politički sistem, pravosuđe i upravu Skupštine Crne Gore, Podgorica, Bulevar Svetog Petra Cetinjskog br. 10, sa naznakom: „Za Javni poziv za izbor člana Tužilačkog savjeta iz reda uglednih pravnika – predstavnika nevladinih organizacija“.

Predlog za kandidata za člana Tužilačkog savjeta podnosi se u roku od 30 dana od dana objavljivanja javnog poziva.

Neblagovremene i nepotpune prijave neće se razmatrati.

Broj 00-63-3/26-10

Podgorica, 16. februar 2026. godine

Skupština Crne Gore,
Odbor za politički sistem, pravosuđe i upravu
Zamjenik predsjednika,
Zoran Mikić, s.r.

380.

Na osnovu člana 12 stav 5 Zakona o zdravstvenoj zaštiti bilja ("Službeni list RCG", broj 28/06 i "Službeni list CG", br. 28/11 i 48/15), Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

PRAVILNIK
O IZMJENI PRAVILNIKA O FITOSANITARNIM MJERAMA ZA SPREČAVANJE
UNOŠENJA I ŠIRENJA ŠTETNOG ORGANIZMA *POPILLIA JAPONICA* NEWMAN*

Član 1

U Pravilniku o fitosanitarnim mjerama za sprečavanje unošenja i širenja štetnog organizma *Popillia japonica* Newman* ("Službeni list CG", broj 111/24), Prilog 2 mijenja se i glasi:

„PRILOG 2

Dio 1: Lista obilježenih područja za suzbijanje štetnog organizma (*containment*) u Evropskoj uniji

1. Italija

Broj/naziv obilježenog područja (OP)	Područje OP	Regija	Opštine ili druga administrativna/geografska razgraničenja
1.	Zaraženo područje	Lombardia	Cijelo područje sledećih opština: Provincia di Bergamo: Ambivere, Antegnate, Arcene, Arzago d'Adda, Azzano San Paolo, Bagnatica, Barbata, Bariano, Bergamo, Boltiere, Bonate Sopra, Bonate Sotto, Bottanuco, Brembate, Brembate di Sopra, Brignano Gera d'Adda, Brusaporto, Calcinate, Calcio, Calusco d'Adda, Calvenzano, Canonica d'Adda, Capriate San Gervasio, Caprino Bergamasco, Caravaggio, Carvico, Casirate d'Adda, Castel Rozzone, Cavernago, Chignolo d'Isola, Cisano Bergamasco, Ciserano, Civate al Piano, Cologno al Serio, Comun Nuovo, Cortenuova, Covo, Curno, Dalmine, Fara Gera d'Adda, Fara Olivana con Sola, Filago, Fontanella, Fornovo San Giovanni, Ghisalba, Gorle, Grassobbio, Isso, Lallio, Levate, Lurano, Madone, Mapello, Martinengo, Medolago, Misano di Gera d'Adda, Morengo, Mornico al Serio, Mozzanica, Mozzo, Orio al Serio, Osio Sopra, Osio Sotto, Pagazzano, Palosco, Pedrengo, Pognano, Ponte San Pietro, Pontida, Pontirolo Nuovo, Presezzo, Pumenengo, Romano di Lombardia, Seriate, Solza, Sotto il Monte Giovanni XXIII, Spirano, Stezzano, Suisio, Terno d'Isola, Torre de' Busi, Torre Pallavicina, Treviglio, Treviolo, Urganò, Valbrembo, Verdellino, Verdello, Villa d'Adda, Zanica.

Provincia di Brescia:

Chiari, Orzinuovi, Orzivecchi, Palazzolo sull'Oglio, Pontoglio, Roccafranca, Rudiano, Urago d'Oglio, Villachiara.

Provincia di Como:

Albavilla, Albese con Cassano, Albiolo, Alserio, Alta Valle Intelvi, Alzate Brianza, Anzano del Parco, Appiano Gentile, Argegno, Arosio, Asso, Barni, Bellagio, Bene Lario, Beregazzo con Figliaro, Binago, Bizzarone, Blessagno, Blevio, Bregnano, Brenna, Brienno, Brunate, Bulgarograsso, Cabiato, Cadorago, Caglio, Campione d'Italia, Cantù, Canzo, Capiago Intimiano, Carate Uriò, Carbonate, Carimate, Carlazzo, Carugo, Caslino d'Erba, Casnate con Bernate, Cassina Rizzardi, Castelmarte, Castelnuovo Bozzente, Centro Valle Intelvi, Cerano Intelvi, Cermenate, Cernobbio, Cirimido, Claino con Osteno, Colonno, Colverde, Como, Corrido, Cucciago, Dizzasco, Erba, Eupilio, Faggeto Lario, Faloppio, Fenegrò, Figino Serenza, Fino Mornasco, Gera Lario, Grandate, Grandola ed Uniti, Griante, Guanzate, Inverigo, Laglio, Laino, Lambrugo, Lasnigo, Lezzeno, Limido Comasco, Lipomo, Locate Varesino, Lomazzo, Longone al Segrino, Luisago, Lurago d'Erba, Lurago Marinone, Lurate Caccivio, Magreglio, Mariano Comense, Maslianico, Menaggio, Merone, Moltrasio, Monguzzo, Montano Lucino, Montorfano, Mozzate, Nesso, Novedrate, Olgiate Comasco, Oltrona di San Mamette, Orsenigo, Pigra, Plesio, Pognana Lario, Ponna, Ponte Lambro, Porlezza, Proserpio, Pusiano, Rezzago, Rodero, Ronago, Rovellasca, Rovello Porro, Sala Comacina, San Fermo della Battaglia, Schignano, Senna Comasco, Solbiate con Cagno, Sorico, Sormano, Tavernerio, Torno, Tremezzina, Turate, Uggiate-Trevano, Valbrona, Valmorea, Valsolda, Veleso, Veniano, Vertemate con Minoprio, Villa Guardia, Zelbio.

Provincia di Cremona:

Acquanegra Cremonese, Agnadello, Annico, Bagnolo Cremasco, Camisano, Campagnola Cremasca, Capergnanica, Cappella Cantone, Capralba, Casale Cremasco-Vidolasco, Casaletto Ceredano, Casaletto di Sopra, Casaletto Vaprio, Casalmorano, Castel Gabbiano, Castelleone, Chieve, Credera Rubbiano, Crema, Cremosano, Crotta d'Adda, Cumignano sul Naviglio, Dovera, Fiesco, Formigara, Genivolta, Gombito, Grumello Cremonese ed Uniti, Izano, Madignano, Monte Cremasco, Montodine, Moscazzano, Offanengo, Paderno Ponchielli, Palazzo Pignano, Pandino, Pianengo, Pieranica, Pizzighettone, Quintano, Ricengo, Ripalta Arpina, Ripalta Cremasca, Ripalta Guerina, Rivolta d'Adda, Romanengo, Salvirola, San Bassano, Sergnano, Sesto ed Uniti, Soncino, Soresina, Spinadesco, Spino d'Adda,

		<p>Ticengo, Torlino Vimercati, Trescore Cremasco, Trigolo, Vaiano Cremasco, Vailate.</p> <p>Provincia di Lecco: Abbadia Lariana, Airuno, Annone di Brianza, Barzago, Barzanò, Barzio, Bosisio Parini, Brivio, Bulciago, Calco, Calolziocorte, Casatenovo, Cassago Brianza, Castello di Brianza, Cernusco Lombardone, Cesana Brianza, Civate, Colico, Colle Brianza, Cortenova, Costa Masnaga, Crandola Valsassina, Cremella, Dolzago, Dorio, Ello, Esino Lario, Galbiate, Garbagnate Monastero, Garlate, Imbersago, Introbio, La Valletta Brianza, Lecco, Lierna, Lomagna, Malgrate, Mandello del Lario, Merate, Missaglia, Molteno, Monte Marengo, Montevecchia, Monticello Brianza, Nibionno, Oggiono, Olgiate Molgora, Olginate, Oliveto Lario, Osnago, Paderno d'Adda, Pasturo, Perledo, Pescate, Primaluna, Robbiate, Rogeno, Santa Maria Hoè, Sirone, Sirtori, Suello, Valgreghentino, Valmadrera, Varenna, Vercurago, Verderio, Viganò.</p> <p>Provincia di Lodi: Abbadia Cerreto, Bertonico, Boffalora d'Adda, Borghetto Lodigiano, Borgo San Giovanni, Brembio, Casaletto Lodigiano, Casalmaiocco, Casalpusterlengo, Caselle Landi, Caselle Lurani, Castelgerundo, Castelnuovo Bocca d'Adda, Castiglione d'Adda, Castiraga Vidardo, Cavenago d'Adda, Cervignano d'Adda, Codogno, Comazzo, Cornegliano Laudense, Corno Giovine, Cornovecchio, Corte Palasio, Crespianica, Fombio, Galgagnano, Graffignana, Guardamiglio, Livraga, Lodi, Lodi Vecchio, Maccastorna, Mairago, Maleo, Marudo, Massalengo, Meleti, Merlino, Montanaso Lombardo, Mulazzano, Orio Litta, Ospedaletto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Pieve Fissiraga, Salerano sul Lambro, San Fiorano, San Martino in Strada, San Rocco al Porto, Sant'Angelo Lodigiano, Santo Stefano Lodigiano, Secugnago, Senna Lodigiana, Somaglia, Sordio, Tavazzano con Villavesco, Terranova dei Passerini, Turano Lodigiano, Valera Fratta, Villanova del Sillaro, Zelo Buon Persico.</p> <p>Provincia di Sondrio: Ardenno, Berbenno di Valtellina, Buglio in Monte, Civo, Colorina, Dazio, Delebio, Dubino, Forcola, Morbegno, Piantedo, Talamona, Tartano.</p> <p>Cijelo područje: Provincia di Milano, Provincia di Monza e della Brianza, Provincia di Pavia, Provincia di Varese.</p>
	Piemonte	<p>Cijelo područje sledećih opština: Provincia di Alessandria: Alessandria, Alfiano Natta, Alluvioni Piovera, Altavilla Monferrato, Alzano Scrivia, Avolasca, Balzola, Bassignana,</p>

Bergamasco, Berzano di Tortona, Borgo San Martino, Borgoratto Alessandrino, Bosco Marengo, Bozzole, Brignano-Frascata, Camagna Monferrato, Camino, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Casal Cermelli, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania Coppi, Castellar Guidobono, Castellazzo Bormida, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Scrivia, Cella Monte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina Monferrato, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Felizzano, Frassinello Monferrato, Frassineto Po, Frugarolo, Fubine Monferrato, Gabiano, Garbagna, Gavi, Giarole, Gremiasco, Guazzora, Isola Sant'Antonio, Lu e Cuccaro Monferrato, Masio, Mirabello Monferrato, Molino dei Torti, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montecastello, Montegioco, Montemarzino, Morano sul Po, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Oviglio, Ozzano Monferrato, Paderna, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponzano Monferrato, Pozzol Groppo, Pozzolo Formigaro, Quargnento, Quattordio, Rivarone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, Sale, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, San Sebastiano Curone, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Solero, Solonghelo, Spineto Scrivia, Terruggia, Ticineto, Tortona, Treville, Valenza, Valmacca, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villanova Monferrato, Villaromagnano, Volpedo, Volpeglino.

Provincia di Asti:

Albugnano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano di San Pietro, Bruno, Buttigliera d'Asti, Calliano Monferrato, Camerano Casasco, Cantarana, Capriglio, Casorzo Monferrato, Castagnole Monferrato, Castell'Alfero, Castellero, Castello di Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Cunico, Dusino San Michele, Fontanile, Frinco, Grana Monferrato, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Mareto, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montafia, Montechiaro d'Asti, Montemagno Monferrato, Montiglio Monferrato, Moransengo-Tonengo, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Refrancore, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Rocchetta Tanaro, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Viale, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villa San Secondo, Villafranca d'Asti, Villanova d'Asti, Vinchio. Città metropolitana di Torino:

Agliè, Albiano d'Ivrea, Andezeno, Andrate, Arignano, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Baldissero Torinese, Banchette, Barone Canavese, Beinasco, Bollengo, Borgaro Torinese, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Bosconero, Brandizzo, Bricherasio, Brosso, Brozolo, Bruino, Brusasco, Burolo, Busano, Caluso, Candia Canavese, Candiolo, Cantalupa, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselle Torinese, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chiaverano, Chieri, Chivasso, Ciconio, Cinzano, Collegno, Colleretto Giacosa, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Foglizzo, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Grugliasco, Issiglio, Ivrea, La Loggia, Lauriano, Leini, Lessolo, Lombardore, Loranze, Lusigliè, Maglione, Mappano, Marentino, Mazzè, Mercenasco, Mombello di Torino, Moncalieri, Montaldo Torinese, Montalenghe, Montalto Dora, Montanaro, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nichelino, Nomaglio, None, Ogliasco, Orbassano, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecetto Torinese, Perosa Canavese, Pinerolo, Pino Torinese, Piossasco, Piverone, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Riva presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivarossa, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rondissone, Rueglio, Salassa, Salerano Canavese, Samone, San Benigno Canavese, San Francesco al Campo, San Giorgio Canavese, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Maurizio Canavese, San Mauro Torinese, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Torinese, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Tavagnasco, Torino, Torrazza Piemonte, Torre Canavese, Traversella, Trofarello, Val di Chy, Valchiusa, Venaria Reale, Verolengo, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villareggia, Vinovo, Vische, Vistrorio, Volpiano, Volvera.

Provincia del Verbano-Cusio-Ossola:

Antrona Schieranco, Anzola d'Ossola, Arizzano, Arola, Baceno, Bannio Anzino, Baveno, Bee, Belgirate, Beura-Cardezza, Bognanco, Borgomezzavalle, Brovello-Carpugnino, Calasca-Castiglione, Cambiasca, Cannero Riviera, Cannobio, Casale Corte Cerro, Ceppo Morelli, Cesara, Cossogno, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Germagno, Ghiffa, Gignese, Gravellona Toce, Loreglia, Macugnaga, Madonna del Sasso, Masera, Massiola, Mergozzo, Miazzina, Montescheno, Nonio, Oggebbio, Omegna, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premeno, Premia, Premosello-Chiovenda, Quarna Sopra, Quarna Sotto, San Bernardino Verano,

		<p>Stresa, Trasquera, Trontano, Valstrona, Vanzone con San Carlo, Varzo, Verbania, Vignone, Villadossola, Vogogna.</p> <p>Provincia di Vercelli: Albano Vercellese, Alice Castello, Arborio, Asigliano Vercellese, Balmuccia, Balocco, Bianzè, Borgo d'Ale, Borgo Vercelli, Borgosesia, Buronzo, Campertogno, Caresana, Caresanablot, Carisio, Casanova Elvo, Cellio con Breia, Cervatto, Cigliano, Civiasco, Collobiano, Costanzana, Cravagliana, Crescentino, Crova, Desana, Fobello, Fontanetto Po, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Greggio, Guardabosone, Lamporo, Lenta, Lignana, Livorno Ferraris, Lozzolo, Moncrivello, Motta de' Conti, Olcenengo, Oldenico, Palazzolo Vercellese, Pertengo, Pezzana, Pila, Piode, Postua, Prarolo, Quarona, Quinto Vercellese, Rassa, Rimella, Rive, Roasio, Ronsecco, Rossa, Rovasenda, Salasco, Sali Vercellese, Saluggia, San Germano Vercellese, San Giacomo Vercellese, Santhià, Scopa, Scopello, Serravalle Sesia, Stroppiana, Tricerro, Trino, Tronzano Vercellese, Valduggia, Varallo, Vercelli, Villarboit, Villata, Vocca.</p> <p>Cijelo područje: Provincia di Biella, Provincia di Novara</p>
	Emilia-Romagna	<p>Cijelo područje sledećih opština: Provincia di Piacenza Alta Val Tidone, Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Ziano Piacentino.</p>
	Valle d'Aosta	<p>Cijelo područje sledećih opština: Provincia di Aosta Arnad, Bard, Brissogne, Donnas, Hône, Issogne, Montjovet, Pollein, Pont- Saint-Martin, Quart, Saint-Christophe, Verrès</p>
Sigurnosno područje	Lombardia	<p>Cijelo područje sledećih opština:</p> <p>Provincia di Bergamo: Adrara San Martino, Adrara San Rocco, Albano Sant'Alessandro, Albino, Algua, Almè, Almenno San Bartolomeo, Almenno San Salvatore, Alzano Lombardo, Ardesio, Averara, Aviatico, Barzana, Bedulita, Berbenno, Berzo San Fermo, Bianzano, Blello, Bolgare, Borgo di Terzo, Bracca, Branzi, Brumano, Camerata Cornello, Capizzone, Carobbio degli Angeli, Carona, Casazza, Casnigo, Cassiglio, Castelli Calepio, Cazzano Sant'Andrea, Cenate Sopra, Cenate Sotto, Cene, Chiuduno, Corna Imagna, Cornalba, Costa di Mezzate, Costa Serina, Costa Valle Imagna, Credaro, Cusio, Dossena, Entratico, Fiorano al Serio, Fonteno, Foppolo, Foresto Sparso, Fuipiano Valle Imagna,</p>

Gandosso, Gaverina Terme, Gazzaniga, Gorlago, Grone, Grumello del Monte, Isola di Fondra, Leffe, Lenna, Locatello, Luzzana, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Monasterolo del Castello, Montello, Nembro, Olmo al Brembo, Oltre il Colle, Ornica, Paladina, Palazzago, Parzanica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Ponteranica, Pradalunga, Predore, Ranica, Roncobello, Roncola, Rota d'Imagna, San Giovanni Bianco, San Paolo d'Argon, San Pellegrino Terme, Sant'Omobono Terme, Santa Brigida, Sarnico, Scanzorosciate, Sadrina, Selvino, Serina, Sorisole, Spinone al Lago, Strozza, Taleggio, Tavernola Bergamasca, Telgate, Torre Boldone, Torre de' Roveri, Trescore Balneario, Ubiale Clanezzo, Val Brembilla, Valbondione, Valgoglio, Valleve, Valnegrà, Valtorta, Vedeseta, Vertova, Viadanica, Vigano San Martino, Vigolo, Villa d'Almè, Villa di Serio, Villongo, Zandobbio, Zogno.

Provincia di Brescia:

Adro, Alfianello, Azzano Mella, Bagnolo Mella, Barbariga, Bassano Bresciano, Berlingo, Borgo San Giacomo, Brandico, Capriano del Colle, Capriolo, Castegnato, Castel Mella, Castelvati, Castrezzato, Cazzago San Martino, Cigole, Coccaglio, Cologne, Comezzano-Cizzago, Corte Franca, Corzano, Dello, Erbusco, Flero, Gussago, Iseo, Leno, Lograto, Longhena, Maclodio, Mairano, Manerbio, Monte Isola, Monticelli Brusati, Offlaga, Ome, Ospitaletto, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Polaveno, Pompiano, Poncarale, Pontevico, Provaglio d'Iseo, Quinzano d'Oglio, Rodengo-Saiano, Roncadelle, Rovato, San Gervasio Bresciano, San Paolo, Sulzano, Torbole Casaglia, Travagliato, Trenzano, Verolanuova, Verolavecchia.

Provincia di Como:

Cavargna, Crema, Cusino, Domaso, Dongio, Dosso del Liro, Garzeno, Gravedona ed Uniti, Livo, Montemezzo, Musso, Peglio, Pianello del Lario, San Bartolomeo Val Cavargna, San Nazzaro Val Cavargna, San Siro, Stazzona, Trezzona, Val Rezzo, Vercana.

Provincia di Cremona:

Azzanello, Bonemerse, Bordolano, Casalbuttano ed Uniti, Castelveverde, Castelvevisconti, Corte de' Cortesi Con Cignone, Corte de' Frati, Cremona, Gadesco Pieve Delmona, Gerre de' Caprioli, Grontardo, Malagnino, Olmeneta, Persico Dosimo, Pieve d'Olmi, Pozzaglio ed Uniti, Robecco d'Oglio, Scandolara Ripa d'Oglio, Sospiro, Stagno Lombardo, Vescovato.

Provincia di Lecco:

Ballabio, Bellano, Carenno, Casargo, Cassina Valsassina,

		<p>Cremeno, Dervio, Erve, Margno, Moggio, Morterone, Pagnona, Parlasco, Premana, Sueglio, Taceno, Valvarrone.</p> <p>Provincia di Sondrio: Albaredo per San Marco, Albosaggia, Andalo Valtellino, Bema, Caiolo, Caspoggio, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiesa in Valmalenco, Cino, Cosio Valtellino, Faedo Valtellino, Fusine, Gandellino, Gerola Alta, Gordona, Lanzada, Mantello, Mello, Mese, Montagna in Valtellina, Novate Mezzola, Pedesina, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rasura, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sondrio, Spriana, Torre di Santa Maria, Traona, Tresivio, Val Masino, Verceia, Villa di Chiavenna.</p>
	<p>Piemonte</p>	<p>Cijelo područje sledećih opština:</p> <p>Provincia di Alessandria: Acqui Terme, Albera Ligure, Alice Bel Colle, Arquata Scrivia, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Bistagno, Borghetto di Borbera, Bosio, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Castelspina, Cavatore, Cremolino, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Fraconalto, Francavilla Bisio, Frascaro, Fresonara, Gamalero, Grogardo, Grondona, Lerma, Melazzo, Molare, Mongiardino Ligure, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Parodi Ligure, Pasturana, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo, Trisobbio, Vignole Borbera, Visone, Voltaggio.</p> <p>Provincia di Asti: Agliaio Terme, Antignano, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castel Boglione, Castel Rocchero, Castelletto Molina, Cellarengo, Celle Enomondo, Cessole, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Ferrere, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Monastero Bormida, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Revigliasco d'Asti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, Sessame, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime.</p> <p>Provincia di Cuneo: Alba, Bagnolo Piemonte, Baldissero d'Alba, Barbaresco,</p>

		<p>Barge, Canale, Caramagna Piemonte, Cardè, Casalgrasso, Castagnito, Castellinaldo d'Alba, Castiglione Tinella, Castino, Ceresole Alba, Corneliano d'Alba, Cossano Belbo, Crissolo, Envie, Faule, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Montà, Montaldo Roero, Monte Roero, Moretta, Murello, Neive, Neviglie, Ostanta, Paesana, Piobesi d'Alba, Polonghera, Priocca, Racconigi, Revello, Rocchetta Belbo, Saluzzo, Sanfront, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Torre San Giorgio, Treiso, Trezzo Tinella, Vezza d'Alba. Città metropolitana di Torino: Airasca, Almese, Alpette, Alpignano, Angrogna, Avigliana, Balangero, Barbania, Bibiana, Bobbio Pellice, Borgiallo, Borgone Susa, Buriasco, Bussoleno, Buttigliera Alta, Cafasse, Cambiano, Campiglione Fenile, Canischio, Cantoira, Caprie, Carignano, Carmagnola, Caselette, Castagnole Piemonte, Cavour, Cerenasco, Ceres, Chiesanuova, Chiusa di San Michele, Cintano, Ciriè, Coassolo Torinese, Coazze, Colletero Castelnuovo, Condove, Corio, Cuorgnè, Druento, Fiano, Forno Canavese, Frassineto, Germagnano, Giaveno, Givoletto, Grosso, Ingria, Inverso Pinasca, Isolabella, La Cassa, Lanzo Torinese, Lemie, Levone, Locana, Lombriasco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Mathi, Mezenile, Monastero di Lanzo, Nole, Osasio, Pancalieri, Perosa Argentina, Perrero, Pertusio, Pessinetto, Pianezza, Pinasca, Piobesi Torinese, Piscina, Poirino, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Prali, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Reano, Ribordone, Robassomero, Rocca Canavese, Ronco Canavese, Rosta, Rorà, Roure, Rubiana, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Germano Chisone, San Gillio, San Giorio di Susa, San Pietro Val Lemina, San Ponso, Sangano, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Santena, Scalenghe, Sparone, Torre Pellice, Trana, Traves, Vaie, Val della Torre, Valgioie, Vallo Torinese, Valperga, Valprato Soana, Varisella, Vauda Canavese, Vigone, Villafranca Piemonte, Villanova Canavese, Villar Dora, Villar Focchiardo, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villastellone, Virle Piemonte, Viù.</p> <p>Provincia del Verbano-Cusio-Ossola: Aurano, Caprezzo, Craveggia, Gurro, Intragna, Malesco, Montecrestese, Re, Santa Maria Maggiore, Toceno, Trarego Viggiona, Valle Cannobina, Villetta.</p> <p>Provincia di Vercelli: Alagna Valsesia, Alto Sernenza, Boccioleto, Carcoforo, Mollia.</p>
	Emilia-Romagna	Cijelo područje sljedećih općina: Provincia di Parma:

			<p>Polesine Zibello.</p> <p>Provincia di Piacenza: Agazzano, Besenzone, Bettola, Bobbio, Cadeo, Calendasco, Caorso, Carpaneto Piacentino, Castelvetro Piacentino, Cerignale, Coli, Corte Brugnatella, Cortemaggiore, Farini, Ferriere, Fiorenzuola d'Arda, Gazzola, Gossolengo, Gragnano Trebbiense, Monticelli d'Ongina, Ottone, Piacenza, Pianello Val Tidone, Piozzano, Podenzano, Ponte dell'Olio, Pontenure, Rivergaro, Rottofreno, San Giorgio Piacentino, San Pietro in Cerro, Sarmato, Travo, Vigolzone, Villanova sull'Arda, Zerba.</p>
		Liguria	<p>Cijelo područje sledećih opština:</p> <p>Provincia di Genova: Busalla, Campo Ligure, Campomorone, Ceranesi, Crocefieschi, Fascia, Fontanigorda, Gorreto, Isola del Cantone, Masone, Mignanego, Propata, Rezzoaglio, Ronco Scrivia, Rondanina, Rossiglione, Rovegno, Savignone, Serra Riccò, Valbrevenna, Vobbia.</p>
		Valle d'Aosta	<p>Cijelo područje sledećih opština: Provincia di Aosta Allein, Antey-Saint-André, Aosta, Arvier, Avise, Ayas, Aymavilles, Bionaz, Brusson, Challand-Saint-Anselme, Challand-Saint-Victor, Chambave, Chamois, Champdepraz, Champorcher, Charvensod, Châtillon, Cogne, Doues, Emarèse, Etroubles, Fénis, Fontainemore, Gaby, Gignod, Gressan, Gressoney-La-Trinité, Gressoney-Saint-Jean, Introd, Issime, Jovençon, La Magdeleine, Lillianes, Nus, Ollomont, Oyace, Perloz, Pontboset, Pontey, Rhêmes-Saint-Georges, Roisan, Saint-Denis, Saint-Marcel, Saint-Nicolas, Saint-Oyen, Saint-Pierre, Saint-Rhémy-en-Bosses, Saint-Vincent, Sarre, Torgnon, Valpelline, Valsavarenche, Valtournenche, Verrayes, Villeneuve.</p>

2. Portugalija

Broj/naziv obilježenog područja (OP)	Područje OP	Regija
1.	Zaraženo područje	Azorska ostrva ¹

¹ Nema potrebe za sigurnosnim područjem jer je riječ o ostrvima.

Dio 2: Lista obilježenih područja za suzbijanje štetnog organizma (*containment*) u Crnoj Gori

Broj/naziv obilježenog područja (OP)	Područje OP	Regija	Opštine ili druga administrativna/geografska razgraničenja
1.	/	/	/

Član 2

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore”.

*U ovaj Pravilnik prenesena je Implementirajuća Regulatorna (EU) 2025/1313 od 3. jula 2025. o izmjeni Implementirajuće Regulatorne (EU) 2023/1584 u pogledu liste obilježenih područja za suzbijanje širenja (obuzdavanje) štetnog organizma *Popillia japonica* Newman u Italiji

Broj: 04-309/26-2363/3

Podgorica, 10. februara 2026. godine

Ministar,
Vladimir Joković, s.r.

381.

Na osnovu člana 74d stav 8 Zakona o vodama („Službeni list RCG”, broj 27/07 i „Službeni list CG”, br. 32/11, 48/15, 52/16 i 84/18), Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

P R A V I L N I K

O NAČINU I ROKOVIMA ZA SPROVOĐENJE MJERA OBEZBJEĐIVANJA OČUVANJA, ZAŠTITE I POBOLJŠANJA KVALITETA VODE ZA KUPANJE

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se način i rokovi sprovođenja odgovarajućih mjera, radi obezbjeđivanja očuvanja, zaštite i poboljšanja kvaliteta vode za kupanje.

Značenje izraza

Član 2

Izrazi upotrijebljeni u ovom pravilniku imaju sljedeća značenja:

- 1) **zagađivanje** je prisustvo mikrobioloških ili drugih organizama ili otpada koji utiče na kvalitet vode za kupanje i predstavljaju rizik po zdravlje kupaća;
- 2) **kratkotrajno zagađivanje** je mikrobiološko zagađivanje, čiji se uzroci mogu jasno identifikovati i koje ne utiče na kvalitet vode za kupanje više od 72 časa nakon što je kvalitet vode za kupanje prvi put ugrožen;
- 3) **vanredna situacija** je pojava koja utiče na kvalitet vode za kupanje na datoj lokaciji i za koju se ne očekuje da se javi prosječno više od jednom svake četiri godine;
- 4) **određivanje kvaliteta vode za kupanje** je postupak ocjene kvaliteta vode za kupanje korišćenjem odgovarajućih metoda procjene;
- 5) **proliferacija cijanobakterija** je nakupljanje cijanobakterija u obliku cvasti, mreže ili pjene;
- 6) **sezona kupanja** znači period tokom kojeg se može očekivati veliki broj kupaća;
- 7) **skup podataka o kvalitetu vode za kupanje** čine podaci dobijeni u skladu sa članom 7 ovog pravilnika.

Kalendar monitoringa

Član 3

Kalendar monitoringa kvaliteta voda za kupanje izrađuje se za svaku vodu za kupanje, najkasnije mjesec dana prije početka sezone kupanja.

Monitoring kvaliteta voda za kupanje obavlja se ispitivanjem kvaliteta voda i započinje najkasnije u roku od četiri dana od dana utvrđenog u kalendaru monitoringa.

U vanrednim situacijama može se obustaviti sprovođenje kalendara monitoringa, a nakon prestanka vanredne situacije, monitoring se ponovo sprovodi, uzimanjem novih uzoraka.

Monitoring voda za kupanje

Član 4

Prije početka sezone kupanja utvrđuju se lokacije za kupanje na kojima se sprovodi monitoring kvaliteta voda.

Monitoring voda za kupanje obuhvata:

- trajanje sezone kupanja na površinskim vodama za kupanje;
- ocjenu kvaliteta površinskih voda za kupanje za prethodnu sezonu i klasifikaciju voda za kupanje za prethodne četiri sezone kupanja;
- kartografski prikaz plaže;
- profil voda za kupanje.

Monitoring voda za kupanje sprovodi se na osnovu parametara datih u Prilogu 1.

Uzimanje uzoraka vode za kupanje

Član 5

Uzorkovanje vode za kupanje vrši se najranije 15 dana prije početka sezone kupanja, a dalje uzorkovanje se sprovodi redovno i ravnomjerno tokom sezone kupanja, tako da interval između uzimanja uzoraka ne prelazi jedan mjesec.

Uzorak vode za kupanje, ukoliko je moguće, uzima se 30 cm ispod površine vode i to na dubini od najmanje jednog metra u skladu sa pravilima iz Priloga 2.

Uzorkovanje vode za kupanje vrši se na mjestu gdje se očekuje najveći broj kupača ili na mjestu gdje postoji najveća opasnost od zagađenja.

Voda za kupanje pregleda se vizuelno da bi se utvrdilo da li postoji zagađenje ostacima katrana, staklom, plastikom, gumom, uljem ili drugog sličnog otpada i ako se ustanovi takvo zagađenje, preduzimaju se mjere upravljanja uključujući, ako je potrebno, zabranu kupanja i/ili informisanje javnosti.

Za sezonu kupanja uzima se najmanje pet uzoraka vode za kupanje, uključujući uzorak uzet prije sezone kupanja, a ukoliko se voda za kupanje nalazi na području podložnom posebnim geografskim ograničenjima (kraća sezona kupanja), uzimaju se najmanje tri uzorka po sezoni kupanja.

Uzorci uzeti za vrijeme kratkotrajnog zagađenja vode za kupanje ne uzimaju se u obzir prilikom procjene kvaliteta vode za kupanje, a u tom slučaju uzima se dodatni uzorak, sedam dana nakon završetka kratkotrajnog zagađenja, radi potvrđivanja prestanka kratkotrajnog zagađenja.

Prilikom uzimanja uzoraka vode za kupanje prikupljaju se i podaci o fizičko-hemijskim svojstvima, koji utiču na kvalitet voda za kupanja.

Podaci iz stava 7 ovog člana dati su na Obrascu 1.

Analiza uzoraka vode za kupanje

Član 6

Analize uzoraka vode za kupanje obavljaju se u skladu sa referentnim standardima i pravilima datim u Prilozima 1 i 2.

Rezultati analize uzoraka vode za kupanje objavljuju se najkasnije pet dana nakon uzimanja uzoraka, osim u slučajevima kratkotrajnog zagađenja.

Procjena kvaliteta voda za kupanje

Član 7

Na osnovu rezultata monitoringa i pojedinačnih ocjena voda za kupanje utvrđuje se kvalitet vode za kupanje.

Pojedinačna ocjena vode za kupanje određuje se nakon svakog ispitivanja kvaliteta voda tokom sezone kupanja prema graničnim vrijednostima mikrobioloških parametara datih u Prilogu 1.

Ocjena kvaliteta vode za kupanje utvrđuje se i nakon završetka sezone kupanja u skladu sa Prilogom 3.

Klasifikacija voda za kupanje

Član 8

Na osnovu rezultata ocjenjivanja kvaliteta vode za kupanje, vode za kupanje klasifikuju se kao:

- a) „odlične”;
- b) „dobre”;
- c) „zadovoljavajuće”; ili
- d) „loše”.

Način utvrđivanja i održavanja profila vode za kupanje

Član 9

Profil vode za kupanje utvrđuje se samo za površinske vode za koje je monitoringom površinskih voda utvrđeno dobro ekološko i hemijsko stanje ili ekološki potencijal.

Profili voda za kupanje utvrđuje se u skladu sa Prilogom 4.

Za utvrđivanje profila vode za kupanje koriste se podaci, dobijeni monitoringom i ocjenjivanjima sprovedenim u skladu sa ovim pravilnikom.

Podaci iz stava 3 ovog člana dati su na Obrascu 2.

Mjere upravljanja kvalitetom voda u vanrednim situacijama

Član 10

Ako se u slučaju vanredne situacije očekuje pogoršanje kvaliteta voda za kupanje, koje može imati štetan uticaj na kvalitet voda za kupanje, a ne očekuje se da će se javljati u prosjeku više od jednom u četiri godine, preduzimaju se mjere upravljanja koje uključuju obavještanje javnosti i prema potrebi, zabranu kupanja.

U slučaju zabrane kupanje na plaži se postavljaju službene oznake zabrane kupanja i barijera na kopnenom i vodnom dijelu plaže.

Službena oznaka zabrane kupanja postavlja se na vidljivom mjestu plaže (postavljanjem na poseban stub, na ogradu plaže i slično).

U slučaju prestanka vanredne situacije koja je uzrokovala vanredno pogoršanje kvaliteta voda za kupanje uklanjaju se službene oznake i barijera.

Grafički prikaz službene oznake zabrane kupanja dat je u Prilogu 5.

Rizik od cijanobakterija

Član 11

Kada profil vode za kupanje ukazuje na mogućnost proliferacije cijanobakterija, sprovodi se monitoring kako bi se omogućila pravovremena identifikacija rizika po zdravlje ljudi i u najkraćem roku preduzimaju se odgovarajuće mjere upravljanja kvalitetom voda kako bi se spriječila izloženost rizicima i po potrebi, informisanje javnosti.

Informisanje javnosti o kvalitetu voda za kupanje

Član 12

Informisanje javnosti o kvalitetu voda za kupanje vrši se objavljivanjem informacija na internet stranici organa uprave nadležnog za vode.

Informacije iz stava 1 ovog člana sadrže:

- a) listu voda za kupanje;
- b) razvrstavanje vode za kupanje u posljednje tri godine i profil voda za kupanje, uključujući i rezultate monitoringa nakon posljednjeg razvrstavanja;
- c) podatke o uzrocima zagađenja i preduzetim mjerama za sprečavanje izlaganja kupaca zagađenju i uklanjanje tih uzroka, ako je voda za kupanje razvrstana kao „loša”; i

d) uzroke koji su uticali na pojavu kratkotrajnog zagađenja, njegovo trajanje i mjere preduzetim za uklanjanje tih uzroka.

Oglasna tabla

Član 13

U neposrednoj blizini vode za kupanje postavlja se oglasna tabla, koja sadrži podatke:

- 1) o klasifikaciji vode za kupanje i zabrani kupanja ili preporuku da se kupanje izbjegava;
- 2) o profilu vode za kupanje (opis vode za kupanje);
- 3) za vode za kupanje, izložene kratkotrajnom zagađenju:
 - obavještenje da je voda za kupanje izložena kratkotrajnom zagađenju;
 - obavještenje o broju dana zabrane kupanja ili dana važenja preporuke da se izbjegava kupanje zbog takvog zagađenja tokom prethodne sezone kupanja; i
 - upozorenje kad god se takvo zagađenje predviđa ili je prisutno;
- 4) o uzroku i očekivanom trajanju vanrednih situacija.

Ako je na plaži postavljena službena oznaka o zabrani kupanja, obavještenje o zabrani kupanja navodi se i na oglasnoj tabli.

Na oglasnoj tabli, ocjene voda za kupanje iz člana 7 ovog pravilnika, označavaju se obojenim kružnim simbolom i to:

- odlično: plavo;
- dobro: zeleno;
- zadovoljavajuće: žuto; i
- nezadovoljavajuće: crveno.

Prilozi i obrasci

Član 14

Prilozi od 1 do 5 i Obrasci 1 i 2 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Prestanak važenja

Član 15

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o načinu i rokovima za sprovođenje mjera obezbjeđivanja očuvanja, zaštite i poboljšanja kvaliteta vode za kupanje („Službeni list CG”, broj 28/19).

Stupanje na snagu

Član 16

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 07-319/26-2286/2

Podgorica, 11. februara 2026. godine

Ministar,
Vladimir Joković, s.r.

PRILOG 1

PARAMETRI ZA OCJENU KVALITETA VODA ZA KUPANJE

Parametri za ocjenu kvaliteta voda za kupanje dati su u sljedećim tabelama: Tabela 1 Standardi za ocjenu kvaliteta kopnenih voda nakon svakog ispitivanja

	A	B	C	E
	Parametar	Odličan kvalitet	Dobar kvalitet	Referentne metode analize
1	Crijevne enterokoke (cfu/100 ml)	≤ 200	≤ 400	MEST EN ISO 7899-2:2016
2	Escherichia coli (cfu/100 ml)	≤ 500	≤ 1 000	MEST EN ISO 93081:2015/A1:2018

Tabela 2 Standardi za ocjenu kvaliteta mora nakon svakog ispitivanja za priobalne i prelazne vode

	A	B	C	D	E
	Parametar	Odličan kvalitet	Dobar kvalitet	Zadovoljavajući	Referentne metode analize
1	Crijevne enterokoke (cfu/100 ml)	<60	61-100	101-200	MEST EN ISO 7899-2:2016
2	Escherichia coli (cfu/100 ml)	<100	101-200	201-300	MEST EN ISO 93081:2015/A1:2018

Tabela 3 Standardi za ocjenu kvaliteta kopnenih voda na kraju sezone kupanja i za prethodne tri sezone kupanja

	A	B	C	D	E
	Parametar	Odličan kvalitet	Dobar kvalitet	Zadovoljavajući	Referentne metode analize
1	Crijevne enterokoke (cfu/100 ml)	200 (*)	400 (*)	330 (**)	MEST EN ISO 7899-2:2016
2	Escherichia coli (cfu/100 ml)	500 (*)	1 000 (*)	900 (**)	MEST EN ISO 93081:2015/A1:2018

(*) Bazirano na 95 %-noj procjeni.

(**) Bazirano na 90 %-noj procjeni. cfu- broj formiranih kolonija

Tabela 4 Standardi za ocjenu kvaliteta mora na kraju sezone kupanja i za prethodne tri sezone kupanja

	A	B	C	D	E
	Parametar	Odličan kvalitet	Dobar kvalitet	Zadovoljavajući	Referentne metode analize
1	Crijevne enterokoke (cfu/100 ml)	≤100 (*)	≤200 (*)	≤185 (*)	MEST EN ISO 7899-2:2016
2	Escherichia coli (cfu/100 ml)	≤150 (*)	≤300 (*)	≤300 (**)	MEST EN ISO 93081:2015/A1:2018

(*) Bazirano na 95 %-noj procjeni.

(**) Bazirano na 90 %-noj procjeni.

PRAVILA O RUKOVANJU UZORCIMA ZA MIKROBIOLOŠKE ANALIZE

1. Mjesto uzorkovanja

Gdje je to moguće, uzorke treba uzeti 30 cm ispod površine vode u vodi čija je dubina najmanje 1 m

2. Sterilizacija posuda za uzorke

Posude za uzorke:

- treba sterilisati u autoklavu tokom najmanje 15 minuta na temperaturi od 121oC,
- ili
- treba sterilisati suvom sterilizacijom na temperaturi između 160oC i 170oC tokom najmanje jednog časa,
- treba da budu posude za uzorke sterilisane zračenjem, dobijene direktno od proizvođača.

3. Uzorkovanje

Zapremina posuda za uzorkovanje treba da zavisi od količine vode potrebne za svaki parametar koji se testira. Minimalna količina je obično 250 ml.

Posude za uzorkovanje treba da budu od providnog i nebojenog materijala (staklo, polietilen ili polipropilen).

Da bi se spriječila slučajna kontaminacija uzorka, lice koje vrši uzorkovanje treba da koristi aseptičnu tehniku za održavanje steriliteta posuda za uzorkovanje. Ukoliko se to radi na propisan način, nema potrebe za drugom sterilnom opremom (kao što su sterilne hirurške rukavice, hvataljke ili štap za uzorkovanje).

Uzorak treba jasno identifikovati markerom i na samom uzorku i na obrascu za uzorkovanje.

4. Čuvanje i transport uzoraka prije analize

Uzorke vode treba zaštititi u svim fazama transporta od izlaganja svjetlosti, a naročito direktnom sunčevom svjetlu.

Uzorak treba čuvati na temperaturi od oko 4oC, u ručnom frižideru ili frižideru (zavisno od klime) do dolaska u laboratoriju. Ukoliko postoji vjerovatnoća da će transport do laboratorije trajati više od četiri časa, onda je potrebno vršiti transport u frižideru.

Vrijeme koje protekne od uzorkovanja do analize treba da bude što je moguće kraće. Preporučuje se da se uzorci analiziraju u toku istog radnog dana. Ukoliko to iz praktičnih razloga nije moguće, onda uzorke treba obraditi najkasnije u roku od 24 časa. U međuvremenu, treba ih čuvati na tamnom mjestu na temperaturi od 4oC ± 3oC.

OCJENA KVALITETA I KLASIFIKACIJA VODE ZA KUPANJE

Ocjenjivanje kvaliteta i klasifikacija vode za kupanje vrši se na sljedeći način:

1. Odličan kvalitet

Vode za kupanje se klasifikuju kao „odlične“:

- 1) ako su, u skupu podataka o kvalitetu vode za kupanje za poslednji period procjene, vrijednosti percentila izbrojenih mikroorganizama jednake ili bolje od vrijednosti „odličnog kvaliteta“ iz Priloga 1; i
- 2) ako je voda za kupanje izložena kratkotrajnom zagađivanju, pod uslovom:
 - da su preduzete odgovarajuće mjere, uključujući nadzor, rano upozoravanje i monitoring, radi sprečavanja izlaganja kupaća i ako je potrebno, zabrana kupanja;
 - da su preduzete adekvatne mjere upravljanja radi sprečavanja, smanjivanja ili eliminisanja uzroka zagađivanja, i
 - da broj uzoraka uzetih zbog kratkotrajnog zagađenja tokom poslednjeg perioda procjene predstavlja bude manji od 15% od ukupnog broja uzoraka uzetih tokom kalendara monitoringa za taj period, ili ne više od jednog uzorka po sezoni kupanja.

2. Dobar kvalitet

Vode za kupanje se klasifikuju kao „dobre“:

- 1) ako su, u skupu podataka o kvalitetu vode za kupanje za period poslednje ocjene, vrijednosti percentila izbrojenih mikroorganizama jednake ili bolje (d) od vrijednosti „dobrog kvaliteta“ iz Priloga 1; i
- 2) ako je voda za kupanje izložena kratkotrajnom zagađivanju, pod uslovom:
 - da su preduzete odgovarajuće mjere, uključujući nadzor, rano upozoravanje i monitoring, radi sprečavanja izlaganja kupaća i ako je potrebno zabrana kupanja;
 - da su preduzete adekvatne mjere upravljanja radi sprečavanja, smanjivanja ili eliminisanja uzroka zagađivanja, i
 - da broj uzoraka uzetih zbog kratkotrajnog zagađenja tokom poslednjeg perioda procjene predstavlja bude manji od 15% od ukupnog broja uzoraka uzetih tokom kalendara monitoringa za taj period, ili ne više od jednog uzorka po sezoni kupanja.

3. Zadovoljavajući kvalitet

Vode za kupanje se klasifikuju kao „zadovoljavajuće“ ako su:

- 1) u skupu podataka o kvalitetu vode za kupanje za poslednji period posljednje ocjene vrijednosti percentila izbrojenih mikroorganizama jednake ili bolje (d) od vrijednosti „zadovoljavajućeg“ kvaliteta iz Priloga 1;
- 2) ako je voda za kupanje izložena kratkotrajnom zagađivanju, pod uslovom:
 - da su preduzete odgovarajuće mjere, uključujući nadzor, sistemi ranog upozoravanja i monitoring, u svrhu sprečavanja izlaganja kupaća putem upozoravanja ili, ako je potrebno, zabrana kupanja;
 - da su preduzete adekvatne mjere upravljanja radi sprečavanja, smanjivanja ili eliminisanja uzroka zagađivanja; i
 - da broj uzoraka uzetih zbog kratkotrajnog zagađenja tokom poslednjeg perioda procjene predstavlja bude manji od 15% od ukupnog broja

uzoraka uzetih tokom kalendara monitoringa za taj period, ili ne više od jednog uzorka po sezoni kupanja.

4. Loš kvalitet

Vode za kupanje klasifikuju se kao „loše“ ako u skupu podataka o kvalitetu vode za kupanje za period posljednje ocjene ^(a), vrijednost percentila ^(b) izbrojenih mikroorganizama lošije ^(c) od „zadovoljavajućih“ vrijednosti datih u Prilogu 1.

Napomena:

- (a) „Poslednji period procjene“ su posljednje četiri sezone kupanja ili, gdje je primjenljivo, period specificiran u članu 4
- (b) Na osnovu procentualne ocjene funkcije gustine normalne vjerovatnoće log₁₀ mikrobioloških podataka dobijenih za određenu vodu za kupanje, procentualna vrijednost se dobija na sledeći način:
 - 1) Uzeti za procjenu vrijednost log₁₀ svih prebrojavanja bakterija u nizu podataka. (Ako se dobija vrijednost 0, uzeti vrijednost log₁₀ minimuma granice detekcije analitičkog metoda koji je umjesto toga korišćen.).
 - 2) Izračunati aritmetičku sredinu vrijednosti log₁₀ (μ).
 - 3) Izračunati standardnu devijaciju vrijednosti log₁₀ (σ).Gornja 90%-na tačka funkcije gustine vjerovatnoće podataka dobija se iz sledeće jednačine: gornja 90%-na = antilog ($\mu + 1,282 \sigma$).
Gornja 95%-na tačka funkcije gustine vjerovatnoće podataka dobija se iz sledeće jednačine: gornja 95%-na = antilog ($\mu + 1,65 \sigma$).
- (c) „Lošije“ su sa višim vrijednostima koncentracija izraženim u cfu/100ml.
- (d) „Bolje“ su sa nižim vrijednostima koncentracija izraženim u cfu/100ml.

PROFIL VODE ZA KUPANJE

1. Profil vode za kupanje sadrži:
 - a) opis fizičkih, geografskih i hidroloških karakteristika vode za kupanje i drugih površinskih voda u slivu vode za kupanje, koje mogu biti izvor zagađivanja, identifikaciju i procjenu uzroka zagađenja koje može uticati na vode za kupanje i ugroziti zdravlje kupaca;
 - b) procjenu mogućnosti proliferacije cijanobakterija;
 - c) procjenu mogućnosti proliferacije makroalgi i/ili fitoplanktona;
 - d) informacije, ako se na osnovu procjene iz podtačke b) ove tačke utvrdi da postoji rizik kratkotrajnog zagađivanja:
 - o prirodi, učestalosti i trajanju očekivanog kratkotrajnog zagađenja,
 - detalje zaostalih uzroka zagađivanja, uključujući preduzete mjere upravljanja i vremenski raspored njihove eliminacije,
 - preduzete mjere tokom kratkotrajnog zagađivanja;
 - e) lokaciju sprovođenja monitoringa.
2. U slučaju voda za kupanje klasifikovanih kao „dobre“, „zadovoljavajuće“ ili „loše“, profil voda za kupanje treba redovno pregledati radi procjene da li se promijenio bilo koji od aspekata iz tačke 1 ovog priloga, a učestalost i obim pregleda određuje se na osnovu prirode i veličine zagađenja u skladu sa tabelom 1.

Tabela 1

Klasifikacija vode za kupanje	„dobra“	„zadovoljavajuća“	„loša“
Preglede treba vršiti barem svake	četiri godine	tri godine	dvije godine
Aspekti koje treba pregledati	(a) do (f)	(a) do (f)	(a) do (f)

3. Profil voda za kupanje koje su klasifikovane kao „odlične“ treba pregledati ako se klasifikacijom utvrde promijene do „dobre“, „zadovoljavajuće“ ili „loše“.
4. U slučaju značajnih građevinskih radova ili značajnih promjena u infrastrukturi i/ili u blizini vode za kupanje, profil vode za kupanje prije početka sljedeće sezone kupanja preispituje se.

PRILOG 5

GRAFIČKI PRIKAZ SLUŽBENE OZNAKE ZABRANE KUPANJA



Obrazac 1

Fizičko-hemijska svojstva vode za kupanje

Uzorak	Datum	Sat	Vjetar			KPU O/U/J	KDU O/U/J	Vrijeme S/O	Salinitet	Temp. vazduha (°C)	Temp. mora (°C)	Vidljivo zagađenje	CE u 100 ml	E. coli u 100 ml
			P/O	Jačina J/U	Smjer N/S/E/W									

Opažanja ili mjerenja na dan uzorkovanja vode za kupanje: Vjetar:

- prisutan (P) ili odsutan (O);
- jačina: jak (J) ili umjeren (U);
- smjer: sjeverni (N), južni (S), istočni (E),

zapadni (W); Kiša dan prije uzorkovanja (KPU) i na dan uzorkovanja (KDU):

- odsutna (O), umjerena (U), jaka (J);

Vrijeme:

- sunčano (S), oblačno (O);

Vidljivo zagađenje:

- navesti vrstu i koncentraciju;

Mikrobiološki parametri: crijevni enterokoki (CE) i Escherichia coli (E. coli)

Napomena: Podaci se unose neizbrisivim mastilom.

PODACI ZA ODREĐIVANJE PROFILA VODE ZA KUPANJE

Naziv plaže:
Lokacija:
Tačke uzorkovanja:
Geografske koordinate tačke uzorkovanja: Odnosno x y
Prirodna plaža: da ne
Uređena plaža: da ne
Tip plaže: s vegetacijom šljunkovita stjenovita pješčana
Prosječna temperatura vode (za vrijeme sezone):
Razvrstavanje vode na plaži: zadovoljavajuće dobro izvrsno nezadovoljavajuće
Prisustvo cijanobakterija: ne da (Tip..... Količina)
Potencijalni izvori zagađenja: otpadne vode drugi izvori
Procjena stepena rizika zagađenja: vrlo visok visok umjeren nizak vrlo nizak
Specifikacija tipa zagađenja
Vidljivo zagađenja plaže: da ne
Učestalost i trajanje očekivanog zagađenja
Postoji li na plaži informacija o kvalitetu plaže? da ne
Postoje li metode upozoravanja u slučaju opasnosti na plaži? da ne
Pravna ili fizička lica koja upravlja plažom ili jedinica lokalne samouprave:
Kontakt-osoba u slučaju iznenadnog zagađenja:
Telefon: Mobilni tel.: Faks: e-mail:.....
Adresa:
Laboratorija u kojem se obavlja analiza:

382.

Na osnovu člana 50 Opšteg zakona o obrazovanju i vaspitanju („Službeni list RCG”, br. 64/02, 31/05 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 45/11, 36/13, 39/13, 47/17, 59/21, 146/21, 3/23, 84/24 i 89/25) i člana 18 stav 1 Zakona o upravnom postupku („Službeni list CG”, br. 56/14, 20/15, 40/16 i 37/17), Ministarstvo prosvjete, nauke i inovacija donijelo je

R J E Š E N J E
O IZDAVANJU LICENCE PRIVATNOJ USTANOVI „SAVEZ RAČUNOVODSTVENIH I
REVIZORSKIH DRUŠTAVA”, BUDVA

1. Izdaje se licenca za rad Privatnoj ustanovi „Savez računovodstvenih i revizorskih društava”, sa sjedištem u Budvi, za izvođenje Programa obrazovanja za osposobljavanje za zanimanje Računovodstveni tehničar/ka, za upis 20 polaznika.

2. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore”.

UPI-08/1-03-605/26-110/1

Podgorica, 20. januara 2026. godine

Ministarka,
prof. dr **Andela Jakšić-Stojanović**, s.r.

383.

Na osnovu člana 50 Opšteg zakona o obrazovanju i vaspitanju („Službeni list RCG”, br. 64/02, 31/05 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 45/11, 36/13, 39/13, 47/17, 59/21, 146/21, 3/23, 84/24 i 89/25) i člana 18 stav 1 Zakona o upravnom postupku („Službeni list CG”, br. 56/14, 20/15, 40/16 i 37/17), Ministarstvo prosvjete, nauke i inovacija donijelo je

R J E Š E N J E
O IZDAVANJU LICENCE PRIVATNOM PRODUŽENOM BORAVKU „ĐAK
VESELJAK”, PODGORICA

1. Izdaje se licenca za rad Privatnom produženom boravku „Đak veseljak”, sa sjedištem u Podgorici, za realizovanje javno važećeg predmetnog programa Zavoda za školstvo „Jutarnje okupljanje i produženi boravak”, za najviše 67 učenika osnovne škole.

2. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: UPI-06/1-602/26-249

Podgorica, 29. januara 2026. godine

Ministarka,
prof. dr **Andela Jakšić-Stojanović**, s.r.

384.

Na osnovu člana 22 Zakona o naučnoistraživačkoj djelatnosti („Službeni list CG”, broj 51/25) i člana 18 stav 1 Zakona o upravnom postupku („Službeni list CG”, br. 56/14, 20/15, 40/16 i 37/17), Ministarstvo prosvjete, nauke i inovacija donijelo je

R J E Š E N J E

O IZDAVANJU LICENCE ISTORIJSKOM INSTITUTU UNIVERZITETA CRNE GORE, PODGORICA, ZA OBAVLJANJE NAUČNOISTRAŽIVAČKE DJELATNOSTI

1. Izdaje se licenca Istorijskom institutu Univerziteta Crne Gore, sa sjedištem u Podgorici, za obavljanje naučnoistraživačke djelatnosti za oblast humanističkih nauka, na period od pet godina.
2. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 12/1-633/25-10580/8

Podgorica, 30. januara 2026. godine

Ministarka,
prof. dr **Anđela Jakšić-Stojanović**, s.r.

385.

Na osnovu člana 22 Zakona o naučnoistraživačkoj djelatnosti („Službeni list CG”, broj 51/25) i člana 18 stav 1 Zakona o upravnom postupku („Službeni list CG”, br. 56/14, 20/15, 40/16 i 37/17), Ministarstvo prosvjete, nauke i inovacija donijelo je

R J E Š E N J E
O IZDAVANJU LICENCE GRAĐEVINSKOM
FAKULTETU UNIVERZITETA CRNE GORE,
PODGORICA, ZA OBAVLJANJE NAUČNOISTRAŽIVAČKE DJELATNOSTI

1. Izdaje se licenca Građevinskom fakultetu Univerziteta Crne Gore, sa sjedištem u Podgorici, za obavljanje naučnoistraživačke djelatnosti za oblast tehničko-tehnoloških nauka, na period od pet godina.

2. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 12-607/25-11795/8

Podgorica, 6. februar 2026. godine

Ministarka,
prof. dr **Andela Jakšić-Stojanović**, s.r.

386.

Na osnovu člana 31 stav 2 Zakona o stručnom obrazovanju* („Službeni list RCG”, br. 64/02 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 39/13, 47/17, 145/21, 69/25 i 3/26), na prijedlog Savjeta za kvalifikacije, Ministarstvo rada, zapošljavanja i socijalnog dijaloga donijelo je

R J E Š E N J E
O STANDARDU ZANIMANJA
POMOĆNIK/POMOĆNICA U KUHINJI

1. Standard za zanimanje Pomoćnik/Pomoćnica u kuhinji, koji je sastavni dio ovog rješenja, donosi se u skladu sa članom 31 Zakona o stručnom obrazovanju i Odlukom Savjeta za kvalifikacije, broj 08/2-119/25-7894/27 od 5. oktobra 2025. godine.

2. Standard zanimanja iz tačke 1 ovog rješenja objaviće se samo u elektronskom izdanju „Službenog lista Crne Gore“.

3. Danom stupanja na snagu ovog rješenja prestaje da važi Rješenje o standardu zanimanja Pomoćnik/Pomoćnica u kuhinji, broj 100-97/18-2 od 9. aprila 2019. godine („Službeni list CG”, broj 25/19).

4. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 07-100/25-3514/2

Podgorica, 11. februara 2026. godine

Ministarka,
Naida Nišić, s.r.



STANDARD ZANIMANJA

POMOĆNIK/ POMOĆNICA U KUHINJI

Ovaj dokument je usvojen na XXI sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 27. februara 2018. godine
Izmjene i dopune ovog dokumenta su usvojene na VII sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 6. avgusta 2025. godine



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.....	8
3.5.	GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	9
3.6.	GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	9
3.7.	GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	9
3.8.	GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	10
3.9.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	11
3.10.	GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	12
3.11.	GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	13
4.	OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI	15
5.	REFERENTNI PODACI	16

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 U KUHINJI

NIVO: II

OPIS ZANIMANJA:

Pomoćnik u kuhinji planira i organizuje sopstveni rad. Vršiti skladištenje i osnovnu obradu namirnica. Održava higijenu u kuhinjskom odjeljenju, pere, razvrstava i odlaže posuđe, alat i opremu i obavlja završne poslove, u skladu sa standardima u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Pomoćnik u kuhinji:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja pripremne poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja osnovnu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Pere i odlaže sitan inventar
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada
- Provjerava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
- Komunicira sa saradnicima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Osnovna obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda - Pranje i odlaganje sitnog inventara - Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
Komercijalni poslovi	- Nema komercijalnih poslova
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Nema poslova rukovođenja
Nadzor rada	- Nema poslova nadzora rada
Obezbjedivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada
Održavanje i popravke	- Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
Komunikacija	- Komuniciranje sa saradnicima
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: Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Preuzima radne naloge od nadređenog
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Procjenjuje vrijeme za realizaciju radnih obaveza
- Vršiti provjeru i prosljeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Vršiti planiranje i organizaciju sopstvenog rada, u skladu sa preuzetim nalogima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radni nalozi
- Resursi za realizaciju radnih zadataka
- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u kuhinjskom odjeljenju

Lična priprema za rad: radna odjeća i obuća, lična higijena i dr.

- Preuzima namirnice za izradu gastronomskih proizvoda
- Učestvuje u pripremi naloga za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Kontroliraše **kvalitet preuzetih namirnica** iz magacina

Kvalitet preuzetih namirnica: deklaracija, organoleptička svojstva i dr.

- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda, u skladu sa radnim nalogima

Sitni inventar: sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, morskih plodova, voća i povrća, kuvarska viljuška, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, lopatica, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevdir, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, posuda za kuvanje ribe, pleh za pečenje, tepsije, četka za brašno, četka za premazivanje, sito, kesa za špricanje, lijevci za dekorisanje, lopata, oklagija, mjere za zapreminu, vaga, radne daske i dr.

Krupan inventar: štednjaci, pećnica, nosač za plehove, salamander, parni kazan, friteza, kiper, roštilj, ražanj, univerzalna kuhinjska mašina, mašina za ljuštenje krompira, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, ben-mari, mašina za pranje posuđa i dr,

- Pušta u rad uređaje i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
- Primjenjuje **higijenske standarde** u pripremnim poslovima

Higijenski standardi: Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard, **A**nalizis, **C**ritical, **C**ontrol, **P**oint) i dr.

- Vršiti preuzimanje i skladištenje namirnica iz magacina, u skladu sa standardima i FIFO procedurom
- Vršiti preuzimanje i skladištenje sredstva za higijenu, u skladu sa standardima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Higijenski standardi

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Osnovna obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Preuzima nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Preuzima **namirnice biljnog i životinjskog porijekla** za osnovnu obradu, prema nalogu
 - Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice, polupreradevine biljnog porijekla, preradevine biljnog porijekla, začini i dr.
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, riba, plodovi mora i mekušci, polupreradevine životinjskog porijekla, preradevine životinjskog porijekla i dr.
- Vrš **grubu i finu obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke i po instrukcijama nadređenog
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
 - Fina obrada namirnica:** sjeckanje, oblikovanje, pakovanje i dr.
- Priprema **salate** u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada
 - Salate:** paradajz, krastavac, miješana salata, luk, urnebes i dr.
- Vrš obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla, u skladu sa higijenskim standardima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Konzerviranje i čuvanje namirnica
- Salate

3.3.2. Ključni posao: Pranje i odlaganje sitnog inventara

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Sortira sitni inventar po vrsti i količini, na radnoj površini
- Priprema sitni inventar za pranje
- Pere sitni inventar - mašinski ili ručno
- Odlazuje sitni inventar na odgovarajuće mjesto nakon pranja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Posuđe i oprema u kuhinji
- Pranje i odlaganje posuđa

3.3.3. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja
- Vršiti razvrstavanje i odlaganje sitnog inventara, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora u kuhinjskom odjeljenju, u skladu sa standardima
- Održava higijenu sitnog inventara, krupnog inventara i prostora, u skladu sa standardima
- Učestvuje u primopredaji smjene u kuhinjskom odjeljenju

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

- Nema komercijalnih poslova

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 u kuhinji:

- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Učestvuje u popisu namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utroška sredstava za održavanje higijene, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje

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: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada u kuhinjskom odjeljenju, poštujući **standarde i normative u gastronomiji** u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta

Standardi u gastronomiji: higijenski standardi, standardi usluge i dr.

Normativi u gastronomiji: radni normativi, normativi jela i dr.

- Vršiti pravilnu upotrebu sredstava za rad koja se koriste u procesu pripreme namirnica, u skladu sa preporukama proizvođača
- Kontrolira zadate **parametre skladištenja** namirnica u kuhinjskom odjeljenju

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

- Koristi inventar, u skladu sa uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi i normativi u sektoru hrane

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju vizuelnom kontrolom
- Vršiti kontrolu i održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju, po uputstvu proizvođača
- 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 propisanim procedurom i uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Uređaji, oprema i inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada u kuhinjskom odjeljenju

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Vršiti komunikaciju sa nadređenim u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja komunikaciju sa saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija
- Stručna terminologija

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE 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, Pomoćnik u kuhinji:

- 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
- Primjenjuje mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- 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

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u ugostiteljstvu

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pomoćnik u kuhinji:

- Vršiti primjenu propisa i mjera iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Vršiti primjenu poslova u kuhinjskom odjeljenju efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Vršiti sortiranje različitog **otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Otpadni materijal: organski, neorganski i dr.

- Primjenjuje pravila pri odlaganju otpada koja su utvrđena standardima
- Vršiti primjenu standarda zaštite radne i životne sredine

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštite sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	941 Pomoćnici u pripremi hrane 9412 Pomagač u kuhinji
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Pomoćnik u kuhinji radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Pripremač pica, Roštiljdžija, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda i Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji

Kod dokumenta: SZ-100120-POMUK

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, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pomoćnik/ Pomoćnica u kuhinji

Kod dokumenta: SZ-100120-POMUK

Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta:

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

Radna grupa za izmjene i dopune dokumenta:

1. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
2. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
3. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
4. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
5. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
6. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
7. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
8. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
9. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
10. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
11. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, 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

387.

Na osnovu člana 31 stav 2 Zakona o stručnom obrazovanju* („Službeni list RCG”, br. 64/02 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 39/13, 47/17, 145/21, 69/25 i 3/26), na prijedlog Savjeta za kvalifikacije, Ministarstvo rada, zapošljavanja i socijalnog dijaloga donijelo je

R J E Š E N J E
O STANDARDU ZANIMANJA
PRIPREMAČ/PRIPREMAČICA PICA

1. Standard za zanimanje Pripremač/Pripremačica pica, koji je sastavni dio ovog rješenja, donosi se u skladu sa članom 31 Zakona o stručnom obrazovanju i Odlukom Savjeta za kvalifikacije, broj 08/2-119/25-7894/25 od 5. oktobra 2025. godine.

2. Standard zanimanja iz tačke 1 ovog rješenja objaviće se samo u elektronskom izdanju „Službenog lista Crne Gore“.

3. Danom stupanja na snagu ovog rješenja prestaje da važi Rješenje o standardu zanimanja, Pripremač/Pripremačica pica, broj 100-98/18-2 od 5. marta 2019. godine („Službeni list CG”, broj 23/19).

4. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 07-100/25-3516/2

Podgorica, 11. februara 2026. godine

Ministarka,
Naida Nišić, s.r.

STANDARD ZANIMANJA

PRIPREMAČ/ PRIPREMAČICA PICA

Ovaj dokument je usvojen na XXI sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 27. februara 2018. godine
Izmjene i dopune ovog dokumenta su usvojene na VII sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 6. avgusta 2025. godine

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.....	12
3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	12
3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	12
3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	13
3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	14
3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	15
3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	16
4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI	18
5. REFERENTNI PODACI	19

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: PRIPREMAČ/ PRIPREMAČICA PICA

NIVO: II

OPIS ZANIMANJA:

Pripremač pica planira i organizuje sopstveni rad. Preuzima radne naloge, obrađuje namirnice, priprema, servira, dekoriše, izdaje, pakuje i deklarise gastronomske proizvode od tijesta i nadjeva. Obavlja pripremne i završne poslove u kuhinji. Osigurava kvalitet sopstvenog rada i poštovanje standarda u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Pripremač pica:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Obavlja pripremne poslove u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Obraduje namirnice za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Priprema gastronomske proizvode od tijesta i nadjeva
- Obavlja pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Obavlja serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju za izradu jela od tijesta i nadjeva
- Izračunava utroške namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	<ul style="list-style-type: none"> - Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
Priprema posla i radnog mjesta	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva - Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva - Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva - Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
Komercijalni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
Administrativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	<ul style="list-style-type: none"> - Nema poslova rukovođenja
Nadzor rada	<ul style="list-style-type: none"> - Nema poslova nadzora rada
Obezbjeđivanje kvaliteta	<ul style="list-style-type: none"> - Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
Održavanje i popravke	<ul style="list-style-type: none"> - Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
Komunikacija	<ul style="list-style-type: none"> - Komuniciranje 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: Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Preuzima radne naloge od nadređenog
- Analizira radni nalog po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Planira **resurse** za realizaciju radnih obaveza
 - Resursi:** izvršioi radnog zadatka, namirnice, oprema, materijal, alat, uređaji i dr.
- Procjenjuje vrijeme za realizaciju radnih obaveza
- Vršiti provjeru i prosjeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima pripreme i izrade **gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva** sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u **kuhinjskom bloku**

Gastronomski proizvodi od tijesta: pice, piroške, tortilje, kiflice i dr.

Kuhinjski blok: topla kuhinja, hladna kuhinja, odjeljenje poslastičarnice, odjeljenje za izradu jela od tijesta i nadjeva, odjeljenje za izradu jela sa roštilja, odjeljenje za obradu namirnica, magacinski prostori, kantina i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radni nalozi
- Resursi za realizaciju radnih zadataka
- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
 - Lična priprema za rad:** radna odjeća i obuća, lična higijena i dr.
- Preuzima namirnice za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Učestvuje u pripremi naloga za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Vršiti **kvalitativnu i kvantitativnu kontrolu** preuzetih namirnica
 - Kvalitativna kontrola:** organoleptička svojstva, rokovi trajanja i dr.
 - Kvanitativna kontrola:** mjerenje, prebrojavanje i dr.
- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, u skladu sa radnim nalogima
 - Sitan inventar:** noževi za obradu i sječenje namirnica, lopatica, mješalica, cjediljka, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, četka za premazivanje, lopata, oklagija, mjere za zapreminu, vaga, radne daske i dr.
 - Krupan inventar:** štednjaci, pećnica, nosač za plehove, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
- Pušta u rad uređaje, opremu i **pica peći**, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
 - Pica peć:** električna, plinska, na drva i dr.
- Primjenjuje **higijenske standarde** u pripremnim poslovima
 - Higijenski standardi:** Sanitaro-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard, **A**nalizis, **C**ritical, **C**ontrol, **P**oint) i dr.
- Vršiti preuzimanje i skladištenje namirnica iz magacina, u skladu sa standardima i FIFO procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Higijenski standardi

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Preuzima nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla** prema preuzetim nalogima
 - Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice, polupreradevine biljnog porijekla, preradevine biljnog porijekla, začini i dr.
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, riba, plodovi mora, mekušci, polupreradevine životinjskog porijekla, preradevine životinjskog porijekla i dr.
- Vršiti **grubu i finu obradu namirnica** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
 - Fina obrada namirnica:** oblikovanje, konficionisanje, porcionisanje, miješanje, filovanje, pasiranje, aromatizovanje i dr.
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
 - Priprema poluproizvoda:** soljenje, mariniranje, rolovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
 - Termička obrada namirnica:** dinstanje, prženje, pečenje, blanširanje, pohovanje, kuvanje na pari i dr.
- Odlaze namirnice na čuvanje, u skladu sa higijenskim standardima
- Vršiti obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta, u skladu sa higijenskim standardima

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Konzerviranje i čuvanje namirnica

3.3.2. Ključni posao: Priprema gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Preuzima nalog za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Vršiti kontrolu i mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Priprema **standardne vrste pica**, u skladu sa recepturom i tehnikama rada

Standardne vrste pica: kapričoza, margarita, fungi, 4 vrste sira, kalcona i dr.

- Priprema kiflice, piroške i tortilje, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
- Priprema **nadjeve** za gastronomske proizvode od tijesta

Nadjevi: od mesa, od povrća, od ribe, od mliječnih proizvoda, od paradajz sosa i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Pice
- Piroške
- Tortilje
- Kiflice
- Nadjevi

3.3.3. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Vršiti siječenje i porcionisanje pripremljenih gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeve, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
 - Ambalaža:** kese, folije, kutije i dr.
- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove gastronomske proizvode od tijesta i nadjeve, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
 - Podaci u deklaraciji:** sastav namirnica, alergeni, nutritivna vrijednost, naziv proizvoda, datum pripreme, rok trajanja, ime i prezime radnika i dr.
- Kontrolira **parametre rada uređaja za skladištenje** gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, u skladu sa uputstvom o radu uređaja
 - Parametri rada:** temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha
 - Uređaji za skladištenje:** frižideri, komore, rashladne vitrine, kolica za regeneraciju i konvektomat za održavanje temperature gastronomskih proizvoda i dr.
- Skladišti gotove i dekorisane gastronomske proizvode od tijesta i nadjeve, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u gastronomiji
- Deklaracije u gastronomiji
- Uređaji za skladištenje

3.3.4. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Vršiti odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog gastronomskog proizvoda od tijesta i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
Podloge za dekorisanje i serviranje: keramika, drvo, porcelan i dr.
- Kontrolira kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda od tijesta i nadjeva, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Servira gastronomski proizvod od tijesta i nadjev na pripremljenu dekorisanu podlogu
- Vršiti prezentaciju i izdavanje gastronomskih proizvoda od tijesta osoblju i/ili gostima u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

3.3.5. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvode i gastronomske proizvode od tijesta i nadjeve, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja
- Vršiti razvrstavanje i odlaganje sitnog, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, u skladu sa standardima
- Učestvuje u primopredaji smjene u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Učestvuje u pripremi trebovanja HTZ opremepotrebne za realizaciju radnog zadatka
- Učestvuje u promotivnim aktivnostima usluga i gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Vršiti promociju ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
- Izračunava potrebnu količinu namirnica i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastonomskih proizvoda od tijesta, na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja poslova, u skladu sa standardima u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje gastronomskih proizvoda od tijesta

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje
- Osnove marketinga
- Komercijalni poslovi

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Učestvuje u izradi rasporeda i plana rada osoblja po smjenama, u skladu sa organizacijom rada, obimom i opisom poslova
- Učestvuje u izradi izvještaja o prometu robe i usluga u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje

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: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, poštujući **standarde** i **normative u gastronomiji** u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta
 - Standardi u gastronomiji:** higijenski standardi, standardi usluge i dr.
 - Normativi u gastronomiji:** radni normativi, normativi jela od tijesta i dr.
- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju i osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode za prikupljanje podataka**
 - Metode za prikupljanje podataka:** intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.
- Vršiti pravilnu upotrebu sredstava za rad koja se koriste u procesu proizvodnje gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje i tehnološkim postupcima
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva u kuhinjskom odjeljenju
- Kontrolira zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih gastronomskih proizvoda od tijesta u kuhinjskom odjeljenju
 - Parametri skladištenja:** temperatura, vrijeme, vlažnost, protok vazduha i svjetlost
- Koristi inventar, u skladu sa uputstvima proizvođača

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u gastronomiji
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda
- Stručna terminologija u gastronomiji

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva vizuelnom kontrolom
- Vršiti kontrolu i održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva, po uputstvu proizvođača
- 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 kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada u kuhinjskom odjeljenju

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Vršiti komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija
- Stručna terminologija

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE 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, Pripremač pica:

- 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
- Primjenjuje mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- 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

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u ugostiteljstvu

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Pripremač pica:

- Vršiti primjenu propisa i mjera iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Vršiti primjenu poslova u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda od tijesta i nadjeva efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Vršiti sortiranje različitog **otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Otpadni materijal: organski, neorganski i dr.

- Primjenjuje pravila pri odlaganju otpada koja su utvrđena standardima
- Vršiti primjenu standarda zaštite radne i živote sredine

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ISCO-u	941 Pomoćnici u pripremi hrane 751 Prerađivači prehrambenih proizvoda i srodna zanimanja
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Pripremač pica radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Pomoćnik u kuhinji, Roštiljdžija, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda i Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pripremač / Pripremačica pica

Kod dokumenta: SZ-100120-PPICA

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, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Pripremač/Pripremačica pica

Kod dokumenta: SZ-100120-POMUK

Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta:

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

Radna grupa za izmjene i dopune dokumenta:

1. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
2. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
3. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
4. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
5. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
6. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
7. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
8. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
9. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
10. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
11. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, 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

388.

Na osnovu člana 31 stav 2 Zakona o stručnom obrazovanju* („Službeni list RCG”, br. 64/02 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 39/13, 47/17, 145/21, 69/25 i 3/26), na prijedlog Savjeta za kvalifikacije, Ministarstvo rada, zapošljavanja i socijalnog dijaloga donijelo je

R J E Š E N J E
O STANDARDU ZANIMANJA
ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

1. Standard za zanimanje Roštiljdžija/Roštiljdžijka, koji je sastavni dio ovog rješenja, donosi se u skladu sa članom 31 Zakona o stručnom obrazovanju i Odlukom Savjeta za kvalifikacije, broj 08/2-119/25-7894/23 od 5. oktobra 2025. godine.

2. Standard zanimanja iz tačke 1 ovog rješenja objaviće se samo u elektronskom izdanju „Službenog lista Crne Gore“.

3. Danom stupanja na snagu ovog rješenja prestaju da važe Rješenje o standardu zanimanja Roštiljdžija/Roštiljdžijka, broj 100-99/18-2 od 5. marta 2019. godine („Službeni list CG”, broj 23/19) i Rješenje o standardu zanimanja Mesar/Mesarka u ugostiteljstvu, broj 100-95/18-2 od 5. marta 2019. godine („Službeni list CG”, broj 18/19).

4. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 07-100/25-3520/2

Podgorica, 11. februara 2026. godine

Ministarka,
Naida Nišić, s.r.

STANDARD ZANIMANJA

ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

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.....	12
3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	13
3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	13
3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	14
3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	16
3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	17
3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE 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: ROŠTILJDŽIJA/ ROŠTILJDŽIJKA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Roštiljdžija planira i organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja. Skladišti i trebuje namirnice po vrstama i količini. Vršu obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda, preuzima i izdaje radne naloge, priprema, servira, dekoriše, izdaje, pakuje i deklariraju gastronomske proizvode sa roštilja i obavlja pripremne i završne poslove. Osigurava kvalitet sopstvenog rada i poštovanje normativa i standarda u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Roštiljdžija:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja pripremne poslove u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obraduje namirnice za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Priprema gastronomske proizvode sa roštilja
- Obavlja pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Izračunava utroške namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Nadzire rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Održava funkcionalnost uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	<ul style="list-style-type: none"> - Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Priprema posla i radnog mjesta	<ul style="list-style-type: none"> - Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja - Priprema gastronomskih proizvoda sa roštilja - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja - Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja - Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Komercijalni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
Administrativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	<ul style="list-style-type: none"> - Rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Nadzor rada	<ul style="list-style-type: none"> - Nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Obezbjedivanje kvaliteta	<ul style="list-style-type: none"> - Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja
Održavanje i popravke	<ul style="list-style-type: none"> - Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
Komunikacija	<ul style="list-style-type: none"> - Komuniciranje 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: Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti preuzimanje i analiziranje radnog naloga po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Planira **resurse** za realizaciju radnih obaveza

Resursi: vrijeme, izvršioци radnog zadatka, namirnice, oprema, materijal, alat, uređaji i dr.

- Vršiti provjeru i proslijeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima obrade namirnica i izrade **gastronomskih proizvoda sa roštilja** i nadjeva, sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u **kuhinjskom bloku**

Gastronomski proizvodi sa roštilja: od mljevenog mesa, od živinskog mesa, od svinjskog mesa, od jagnječeg mesa, od telećeg mesa, od riba, od morskih plodova, od divljači i dr.

Kuhinjski blok: topla kuhinja, hladna kuhinja, odjeljenje poslastičarnice, odjeljenje za izradu jela na bazi tijesta i nadjeva, odjeljenje za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, odjeljenje za obradu namirnica, magacinski prostori, kantina i dr.

- Vršiti planiranje i organizaciju poslova, u skladu sa obimom i preuzetim nalogima
- Planira sa nadređenim ili samostalno, dopunu zaliha namirnica po vrstama i količini
- Planira poslove skladištenja namirnica, u skladu sa kapacitetom i vrstom ugostiteljskog objekta
- Organizuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja prema radnom nalogu
- Prikuplja informacije o vrstama, obimu poslova i aktivnostima/ događajima u objektu
- Vršiti raspored izvršilaca, u skladu sa obimom posla i procesom rada u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radni nalozi
- Resursi za realizaciju radnih zadataka
- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
 - Lična priprema za rad:** radna odjeća i obuća, lična higijena i dr.
- Preuzima namirnice za obradu i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Učestvuje u pripremi naloga za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Vršiti **kvalitativnu i kvantitativnu kontrolu** preuzetih namirnica
 - Kvalitativna kontrola:** organoleptička svojstva, rokovi trajanja i dr.
 - Kvanitativna kontrola:** mjerenje, prebrojavanje i dr.
- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa radnim nalogima
 - Sitan inventar:** sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, voća i povrća, lopatica, mješalica, cjediljka, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, četka za premazivanje, mjere za zapreminu, vaga, radne daske i dr.
 - Krupan inventar:** štednjaci, pećnica, nosač za plehove, friteza, roštilj, ražanj, kuhinjska mašina, mašina za ljuštenje krompira, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, mašina za pranje posuđa i dr.
- Pušta u rad uređaje, opremu i **roštilje**, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
 - Roštilj:** električni, plinski, na žar i dr.
- Primjenjuje **higijenske standarde** u pripremnim poslovima
 - Higijenski standardi:** Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard, **A**nalizis, **C**ritical, **C**ontrol, **P**oint) i dr.
- Vršiti preuzimanje i skladištenje namirnica iz magacina, u skladu sa standardima i FIFO procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Higijenski standardi

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Preuzima nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla** prema preuzetim nalogima
 - Namirnice biljnog porijekla:** voće, povrće, žitarice, polupreradevine biljnog porijekla, preradevine biljnog porijekla, začini i dr.
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, riba, plodovi mora i mekušci, polupreradevine životinjskog porijekla, preradevine životinjskog porijekla i dr.
- Vršiti **grubu i finu obradu namirnica** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
 - Fina obrada namirnica:** filiranje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konfekcionisanje, porcionisanje, mljevenje, filovanje, pasiranje, aromatizovanje i dr.
- Vršiti **pretpripremu namirnica** životinjskog porijekla
 - Pretpriprema namirnica:** mariniranje, soljenje, mljevenje i dr.
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
 - Priprema poluproizvoda:** porcionisanje, soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
 - Termička obrada namirnica:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, blanširanje, pohovanje, kuvanje na pari i dr.
- Odlaze namirnice na čuvanje, u skladu sa higijenskim standardima
- Vršiti obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima
- Kontroliše pomoćno osoblje u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja u postupku pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema namjeni

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Konzerviranje i čuvanje namirnica

3.3.2. Ključni posao: Priprema gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Preuzima nalog za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, salata i dodataka
- Vršiti kontrolu i mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od mljevenog mesa**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa:** pljeskavica, ćevapi, uštipci, šiš ćevap, kobasice i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od živinskog, svinjskog, jagnječeg i goveđeg mesa**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od živinskog mesa:** file grill, batak, ražnjići, krilca i dr.
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od svinjskog mesa:** file, vješalica, krmenadla, vrat i dr.
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od jagnječeg mesa:** kotlet, šašljik, kofta i dr.
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od goveđeg mesa:** ramstek, biftek i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od mesa divljači**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od mesa divljači:** kobasice, kotleti, ražnjići i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja od riba i morskih plodova**, u skladu sa recepturama i tehnikama rada
 - Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova:** morske ribe, jezerske ribe, rječne ribe, rakovi, gambori, lignje, hobotnica i dr.
- Priprema **salate i dodatke** za gastronomске proizvode sa roštilja, u skladu sa recepturom i odgovarajućim tehnikama rada
 - Salate:** paradajz, krastavac, miješana salata, luk, urnebes salata i dr.
 - Dodaci:** majonez, kečap, senf, ljuta paprika, mljevena paprika i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od mljevenog mesa
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od živinskog, svinjskog, jagnječeg i goveđeg mesa
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od mesa divljači
- Gastronomski proizvodi sa roštilja od riba i morskih plodova
- Salate i dodaci gastronomskim proizvodima sa roštilja

3.3.3. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti siječenje i porcionisanje pripremljenih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Ambalaža: kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

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

- Kontroliše **parametre rada uređaja za skladištenje** gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa uputstvom o radu uređaja

Parametri rada: temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

Uređaji za skladištenje: frižideri, komore, rashladne vitrine, kolica za regeneraciju i konvektomat za održavanje temperature gastronomskih proizvoda i dr.

- Skladišti gotove i dekorisane gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u gastronomiji
- Deklaracije u gastronomiji
- Uređaji za skladištenje

3.3.4. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja**Aktivnosti za realizaciju ključnog posla****Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:**

- Vršiti odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog gastronomskog proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
Podloge za dekorisanje i serviranje: keramika, drvo, porcelan i dr.
- Kontrolira kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Servira gastronomski proizvod sa roštilja na pripremljenu dekorisanu podlogu
- Vršiti prezentaciju i izdavanje gastronomskih proizvoda sa roštilja osoblju i/ili gostima u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

3.3.5. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvode i gastronomske proizvode sa roštilja, u skladu sa higijenskim standardima i uslovima skladištenja
- Vršiti razvrstavanje i odlaganje sitnog, u skladu sa standardima
- Održava higijenu i urednost radnog mjesta i prostora u odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa standardima
- Učestvuje u primopredaji smjene u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

3.4.1. Ključni posao: Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju za pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Učestvuje u pripremi trebovanja HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Učestvuje u promotivnim aktivnostima usluga i gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vršiti promociju ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
- Izračunava potrebnu količinu namirnica i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u kuhinjskom odjeljenju **za izradu** gastronomskih proizvoda sa roštilja, na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja poslova, u skladu sa standardima u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje
- Osnove marketinga
- Komercijalni poslovi

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Učestvuje u izradi rasporeda i plana rada osoblja po smjenama, u skladu sa organizacijom rada, obimom i opisom poslova
- Učestvuje u izradi izvještaja o prometu robe i usluga u kuhinjskom odjeljenju **za izradu gastronomskih proizvoda sa** roštilja, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih gastronomskih proizvoda sa roštilja, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije pomoćnom osoblju u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa radnim nalogom
- Koordinira radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, tokom procesa proizvodnje
- Usklađuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada i rukovođenje poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja pomoćnom osoblju kojim rukovodi u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja prilikom preuzimanja, skladištenja i obrade namirnica za kuhinjsko odjeljenje za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje gastronomskih proizvoda sa roštilja i dodataka
- Vršiti nadzor primjene **zaštitnih mjera** pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremu gastronomskih proizvoda sa roštilja, u toku realizacije radnog procesa

Zaštitne mjere: korišćenje HTZ opreme, mjere za zaštitu na radu, mjere zaštite okoline i očuvanja zdravlja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi i procedure rada u kuhinjskom odjeljenju
- Zaštitne mjere
- Organizacija rada u kuhinjskom odjeljenju
- Normativi i standardi za proizvodnju gastronomskih proizvoda

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i pripremanje gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju **za izradu** gastronomskih proizvoda sa roštilja, poštujući **standarde i normative u gastronomiji** u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta

Standardi u gastronomiji: higijenski standardi, standardi usluge i dr.

Normativi u gastronomiji: radni normativi, normativi **gastronomskih proizvoda sa roštilja** i dr.

- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju i osoblja u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode za prikupljanje podataka**

Metode za prikupljanje podataka: intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.

- Vršiti pravilnu upotrebu i kontrolu sredstava za rad koja se koriste u procesu proizvodnje gastronomskih proizvoda sa roštilja, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje i tehnološkim postupcima
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda sa roštilja u kuhinjskom odjeljenju
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih gastronomskih proizvoda sa roštilja u kuhinjskom odjeljenju

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

- Vršiti kontrolu i obuku novog osoblja u kuhinjskom odjeljenju **za izradu** gastronomskih proizvoda sa roštilja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u gastronomiji
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda
- Stručna terminologija u gastronomiji

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

3.9.1. Ključni posao: Održavanje funkcionalnosti uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju za izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja vizuelnom kontrolom
- Vršiti kontrolu i održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja, po uputstvu proizvođača
- 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 kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada u kuhinjskom odjeljenju

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja komunikaciju sa nadređenima i saradnicima, koristeći pravila poslovne komunikacije
- Traži dodatna uputstva i pojašnjenja od nadređenog za realizaciju radnog zadatka
- Izvještava nadređenog o završenom poslu na odgovarajući način usmeno ili pisanim putem

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna komunikacija
- Stručna terminologija

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE 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, Roštiljdžija:**

- Vršiti primjenu i kontrolu higijensko-tehničkih mjera, mjera 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
- Vršiti primjenu i kontrolu pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Vršiti primjenu i kontrolu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- 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

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u ugostiteljstvu

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Roštiljdžija:

- Vršiti primjenu i kontrolu propisa i mjera iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Vršiti primjenu i kontrolu poslova u kuhinjskom odjeljenju za obradu namirnica i izradu gastronomskih proizvoda sa roštilja efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Vršiti sortiranje i kontrolu različitog **otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Otpadnog materijala: organski, neorganski i dr.

- Primjenjuje pravila pri odlaganju otpada koja su utvrđena standardima
- Vršiti primjenu i kontrolu standarda zaštite radne i životne sredine od strane pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	941 Pomoćnici u pripremi hrane 751 Prerađivači prehrambenih proizvoda i srodna zanimanja
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Roštiljdžija radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Pomoćnik u kuhinji, Pripremač pica, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda i Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Roštiljdžija/ Roštiljdžijka

Kod dokumenta: SZ-100130-MESRO

Datum usvajanja dokumenta:

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

Radna grupa za izradu dokumenta:

1. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
2. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
3. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
4. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
5. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
6. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
7. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
8. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
9. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
10. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
11. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, 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

389.

Na osnovu člana 31 stav 2 Zakona o stručnom obrazovanju* („Službeni list RCG”, br. 64/02 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 39/13, 47/17, 145/21, 69/25 i 3/26), na prijedlog Savjeta za kvalifikacije, Ministarstvo rada, zapošljavanja i socijalnog dijaloga donijelo je

R J E Š E N J E
O STANDARDU ZANIMANJA
KUVAR/ KUVARICA OSNOVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

1. Standard za zanimanje Kuvar/Kuvarica osnovnih gastronomskih proizvoda, koji je sastavni dio ovog rješenja, donosi se u skladu sa članom 31 Zakona o stručnom obrazovanju i Odlukom Savjeta za kvalifikacije, broj 08/2-119/25-7894/21 od 5. oktobra 2025. godine.

2. Standard zanimanja iz tačke 1 ovog rješenja objaviće se samo u elektronskom izdanju „Službenog lista Crne Gore“.

3. Danom stupanja na snagu ovog rješenja prestaju da važe Rješenje o standardu zanimanja Kuvar/Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda, broj 100-94/18-2 od 5. marta 2019. godine („Službeni list CG”, broj 18/19) i Rješenje o standardu zanimanja Poslastičar/Poslastičarka jednostavnih poslastičarskih proizvoda, broj 100-61/19-2 od 17. juna 2019. godine („Službeni list CG”, broj 39/19).

4. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 07-100/25-3521/2

Podgorica, 11. februara 2026. godine

Ministarka,
Naida Nišić, s.r.



STANDARD ZANIMANJA

KUVAR/ KUVARICA OSNOVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

Ovaj dokument je usvojen na XXI sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 27. februara 2018. godine
Izmjene i dopune ovog dokumenta su usvojene na VII sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 6. avgusta 2025. godine

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.....	12
3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	13
3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	14
3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	15
3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	16
3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	17
3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	18
3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	19
4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI	21
5. REFERENTNI PODACI	22

Napomena:

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

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: KUVAR/ KUVARICA OSNOVNIH GASTRONOMSKIH PROIZVODA

NIVO: III

OPIS ZANIMANJA:

Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda planira, organizuje i rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju. Obavlja poslove vezane za preuzimanje radnih naloga, obavlja pakovanje, deklarisanje, serviranje, dekorisanje, prezentovanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda uz obavljanje pripremnih i završnih poslova. Osigurava kvalitet svoga rada i poštovanje standarda u gastronomiji, u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Planira i organizuje poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Organizuje i kontroliše pripreme poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Učestvuje u radu i kontroliše obradu namirnica za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Priprema osnovne gastronomske proizvode
- Obavlja pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda
- Obavlja serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda
- Obavlja završne poslove u kuhinjskom odjeljenju
- Izračunava utrošak namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Nadzire rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Održava funkcionalnost alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
- Komunicira sa saradnicima i gostima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Primjenjuje standarde zaštite radne i životne sredine

2. TIPIČNI POSLOVI U OKVIRU ZANIMANJA

Grupe poslova	Ključni poslovi
Analiza, planiranje i organizacija rada	- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda - Priprema osnovnih gastronomskih proizvoda - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda - Serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda - Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
Komercijalni poslovi	- Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom odjeljenju
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
Nadzor rada	- Nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
Obezbjedivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom odjeljenju
Komunikacija	- Komuniciranje 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: Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti preuzimanje i analiziranje radnog naloga po stavkama sa ciljem utvrđivanja radnih obaveza
- Planira **resurse** za realizaciju radnih obaveza

Resursi: vrijeme, izvršioци radnog zadatka, namirnice, oprema, materijal, alat, uređaji i dr.

- Vršiti provjeru i prosljeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima izrade **osnovnih gastronomskih proizvoda** sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u **kuhinjskom bloku**

Osnovni gastronomski proizvodi: osnovni fondovi i sosevi hladne i tople kuhinje, supe, čorbe, konsomei, potaži, salate, dresinzi, vinegreti, hladna predjela, topla predjela, gastronomski proizvodi na bazi tijesta i nadjeva, gotova jela, gastronomski proizvodi sa roštilja, jela po porudžbini, pečenja i nacionalna jela, poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja, poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka, nacionalni poslastičarski proizvodi, sitni kolači i dr.

Kuhinjski blok: topla kuhinja, hladna kuhinja, odjeljenje poslastičarnice, odjeljenje za izradu jela na bazi tijesta i nadjeva, odjeljenje za izradu jela sa roštilja, odjeljenje za obradu namirnica, magacinski prostori, kantina i dr.

- Vršiti planiranje i organizaciju poslova, u skladu sa obimom i preuzetim nalogima
- Planira sa nadređenim ili samostalno, dopunu zaliha namirnica po vrstama i količini
- Planira poslove skladištenja namirnica, u skladu sa kapacitetom i vrstom ugostiteljskog objekta
- Organizuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju prema radnom nalogu
- Prikuplja informacije o vrstama, obimu poslova i aktivnostima/ događajima u objektu
- Vršiti raspored izvršilaca, u skladu sa obimom posla i procesom rada u kuhinjskom odjeljenju

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radni nalozi
- Resursi za realizaciju radnih zadataka
- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u kuhinjskom odjeljenju

Lična priprema za rad: radna odjeća i obuća, lična higijena i dr.

- Preuzima namirnice za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Učestvuje u pripremi naloga za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Vršiti **kvalitativnu i kvantitativnu kontrolu** preuzetih namirnica

Kvalitativna kontrola: organoleptička svojstva, rokovi trajanja i dr.

Kvanitativna kontrola: mjerenje, prebrojavanje i dr

- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa radnim nalogima

Sitni inventar: sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, morskih plodova, voća i povrća, kuvarska viljuška, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, lopatica, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, posuda za kuvanje ribe, pleh za pečenje, tepsije, četka za brašno, četka za premazivanje, sito, kesa za špricanje, lijevci za dekorisanje, lopata, oklagija, mjere za zapreminu, vaga, radne daske, aušteher, lijevak za dekorisanje, dresir kesa, rajf, radla, špahla, karton, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, forme i dr.

Krupan inventar: štednjaci, pećnica, nosač za plehove, salamander, parni kazan, friteza, kiper, roštilj, ražanj, univerzalna kuhinjska mašina, mašina za ljuštenje krompira, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, ben-mari, mašina za pranje posuđa, aparat za sladoled, mašina za orahe, aparat za pripremanje marcipana i dr.

- Pušta u rad uređaje i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
- Primjenjuje **higijenske standarde** u pripremnim poslovima

Higijenski standardi: Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard, **A**nalizis, **C**ritical, **C**ontrol, **P**oint) i dr.

- Vršiti preuzimanje i skladištenje namirnica iz magacina, u skladu sa standardima i FIFO procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pripremni poslovi u kuhinjskom odjeljenju
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom odjeljenju
- Higijenski standardi

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Preuzima nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla**, njihovih polupreradevina i prerađevina prema preuzetim nalogima
 - Namirnice biljnog porijekla:** žitarice, voće, povrće, gljive, začini i dr.
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, ribe, rakovi, školjke, mlijeko, jaja i dr.
- Vršiti **grubu i finu obradu namirnica** biljnog i životinjskog porijekla za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
 - Fina obrada namirnica:** filiranje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konfekcioniranje, porcionisanje, prosijavanje, filovanje, pasiranje, aromatizovanje i dr.
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** biljnog i životinjskog porijekla za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
 - Priprema poluproizvoda:** porcionisanje, soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica** za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
 - Termička obrada namirnica:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, blanširanje, pohovanje, kuvanje na pari i dr.
- Odlaze namirnice na čuvanje, u skladu sa higijenskim standardima
- Vršiti obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda do serviranja, u skladu sa standardima
- Kontroliraju pomoćno osoblje u kuhinjskom odjeljenju u postupku pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema namjeni

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Konzerviranje i čuvanje namirnica

3.3.2. Ključni posao: Priprema osnovnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Preuzima nalog za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Vršiti kontrolu i mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda
- Priprema **osnovne fondove i soseve hladne i tople kuhinje**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Osnovni fondovi i sosevi hladne kuhinje:** uljni, sirćetni i specijalni
 - Osnovni fondovi i sosevi tople kuhinje:** mesni, tamni, crveni, svijetli i specijalni
- Priprema **supe, čorbe i potaže**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Supe:** bujoni i konsomei
 - Čorbe:** od mesa, od ribe, od povrća, nacionalne, internacionalne i dr.
 - Potaž:** krem, pasirani i nepasirani
- Priprema **salate, dresinge i vinegrete**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Salate:** jednostavne, miješane i dr.
 - Dresinzi:** na bazi jogurta, na bazi majoneza i dr.
 - Vinegret:** francuski, bečki, španski i dr.
- Priprema **hladna i topla predjela**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Hladna predjela:** na bazi mesa, na bazi jaja, na bazi školjki, na bazi mekušaca, na bazi ribe, na bazi povrća i dr.
 - Topla predjela:** na bazi tjestenina, na bazi žitarica, na bazi povrća, na bazi mesa, na bazi ribe, na bazi školjki, na bazi mliječnih proizvoda i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode na bazi tijesta**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Gastronomски proizvodi na bazi tijesta:** standardne vrste pica, piroške, tortilje, kiflice, nadjeve i dr.
- Priprema **gastronomске proizvode sa roštilja, gotova jela, jela po porudžbini i pečenja**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Gastronomски proizvodi sa roštilja:** od mljevenog mesa, od živinskog mesa, od svinjskog mesa, od jagnječeg mesa od goveđeg mesa, od mesa divljači, od riba i morskih plodova
 - Gotova jela:** gulaš, paprikaš, ćufte i dr.
 - Jela po porudžbini:** od telećeg mesa, od goveđeg mesa, od svinjskog mesa, od pilećeg mesa i dr.
 - Pečenja:** praseće, teleće, jagnjeće, pileće, ćureće i dr.
- Priprema **nacionalna jela Crne Gore**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama
 - Nacionalna jela Crne Gore:** jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, nješuški stek i dr.

- Priprema **osnovne poslastičarske proizvode na osnovu temperature serviranja, na osnovu glavnih sastojaka, nacionalne poslastičarske proizvode Crne Gore i sitne kolače** u skladu sa standardima i normativima u poslastičarstvu

Osnovni poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja: hladni i topli

Osnovni poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka: na bazi voća, na bazi povrća, na bazi prerađevina od žitarica i dr.

Nacionalni poslastičarski proizvodi Crne Gore: patišpanj, ruštule, sirnica, urmašice, orasnice i dr.

Sitni kolači: breskvice, bajadere, vanilice, štangle i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Fondovi, sosevi tople i hladne kuhinje
- Supe, konsomei, čorbe i potaži
- Salate, dresinzi i vinegreti
- Topla i hladna predjela
- Gastronomski proizvodi na bazi tijesta
- Gotova jela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Jela po porudžbini
- Pečenja
- Nacionalna jela Crne Gore
- Poslastičarski proizvodi

3.3.4. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti siječenje i porcionisanje pripremljenih osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Ambalaža: kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove osnovne gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

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

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

Parametri rada: temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

Uređaji za skladištenje: frižideri, komore, rashladne vitrine, kolica za regeneraciju i konvektomat za održavanje temperature gastronomskih proizvoda i dr.

- Skladišti gotove i dekorisane osnovne gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u gastronomiji
- Deklaracije u gastronomiji
- Uređaji za skladištenje

3.3.5. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog osnovnog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
Podloge za dekorisanje i serviranje: staklo, keramika, drvo, porcelan, melamin i dr.
- Kontrolirati kvalitet pripremljenog osnovnog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Servirati osnovni gastronomski proizvod na pripremljenu dekorisanu podlogu
- Vršiti kreiranje i izradu **dekoracija**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
Dekoracije: od povrća, od tijesta, od voća i dr.
- Vršiti prezentaciju i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda osoblju i/ili gostima u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje, dekorisanje i izdavanje osnovnih gastronomskih proizvoda
- Dekoracije u gastronomiji
- Prezentacija osnovnih gastronomskih proizvoda

3.3.6. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima
- Vršiti razvrstavanje i odlaganje sitnog, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu higijene i urednosti radnog mjesta i prostora u kuhinjskom odjeljenju, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju
- Učestvuje u primopredaji smjene u kuhinjskom odjeljenju

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Učestvuje u promotivnim aktivnostima usluga i gastronomskih proizvoda
- Vršiti promociju ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
- Izračunava potrebnu količinu namirnica i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju osnovnih gastronomskih proizvoda
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u kuhinjskom odjeljenju na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja poslova, u skladu sa standardima, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje
- Osnove marketinga
- Komercijalni poslovi

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Učestvuje u izradi rasporeda i plana rada osoblja po smjenama, u skladu sa organizacijom rada, obimom i opisom poslova
- Učestvuje u izradi izvještaja o prometu robe i usluga u kuhinjskom odjeljenju, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju izdatih osnovnih gastronomskih proizvoda, u odgovarajućoj formi
- Vodi evidenciju radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti popis namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi
- Sastavlja izvještaj o svom radu i radu radne grupe kojom rukovodi u kuhinjskom odjeljenju, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Organizuje sopstveni rad i rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju za izradu osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije pomoćnom osoblju, u skladu sa uputstvom nadređenih i dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda, u kuhinjskom odjeljenju
- Koordinira radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju tokom procesa proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda
- Usklađuje rad pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju, sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada i rukovođenje poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja pomoćnom osoblju kojim rukovodi u kuhinjskom odjeljenju
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja prilikom preuzimanja, skladištenja i obrade namirnica za kuhinjsko odjeljenje
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda
- Vršiti nadzor primjene **zaštitnih mjera** pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju u toku realizacije radnog procesa

Zaštitne mjere: korišćenje HTZ opreme, mjere za zaštitu na radu, mjere zaštite okoline i očuvanja zdravlja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi i procedure rada u kuhinjskom odjeljenju
- Zaštitne mjere
- Organizacija rada u kuhinjskom odjeljenju
- Normativi i standardi za proizvodnju osnovnih gastronomskih proizvoda

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom odjeljenju, poštujući **standarde i normative u gastronomiji** u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta

Standardi u gastronomiji: higijenski standardi, standardi usluge i dr.

Normativi u gastronomiji: radni normativi, normativi osnovnih gastronomskih proizvoda i dr.

- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju i osoblja u kuhinjskom odjeljenju, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode za prikupljanje podataka**

Metode za prikupljanje podataka: intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr.

- Vršiti pravilnu upotrebu i kontrolu sredstava za rad koja se koriste u procesu proizvodnje osnovnih gastronomskih proizvoda, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje i tehnološkim postupcima
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme osnovnih gastronomskih proizvoda u kuhinjskom odjeljenju
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih osnovnih gastronomskih proizvoda u kuhinjskom odjeljenju

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

- Vršiti kontrolu i obuku novog osoblja u kuhinjskom odjeljenju

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u gastronomiji
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme osnovnih gastronomskih proizvoda
- Stručna terminologija u gastronomiji

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Redovno provjerava ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju vizuelnom kontrolom
- Vršiti kontrolu i održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom odjeljenju, po uputstvu proizvođača
- 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 kuhinjskom odjeljenju
- Procedure rada u kuhinjskom odjeljenju

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti komunikaciju sa saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom odjeljenju
- 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
- Stručna terminologija

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE 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, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti primjenu i kontrolu 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
- Vršiti primjenu i kontrolu pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Vršiti primjenu i kontrolu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- 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 rad

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u ugostiteljstvu

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda:

- Vršiti primjenu i kontrolu propisa i mjera iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Vršiti primjenu i kontrolu poslova u kuhinjskom odjeljenju efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Vršiti sortiranje i kontrolu različitog **otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Otpadni materijal: organski, neorganski i dr.

- Primjenjuje pravila pri odlaganju otpada koja su utvrđena standardima
- Vršiti primjenu i kontrolu standarda zaštite radne i živote sredine od strane pomoćnog osoblja

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	5120 - Kuvari 7512 - Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najšećće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Pomoćnik u kuhinji, Pripremač pica, Roštiljdžija i Glavni kuvar
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Kuvar/ Kuvarica jednostavnih gastronomskih proizvoda

Kod dokumenta: SZ-100130-KJGP

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, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Kuvar/ Kuvarica osnovnih gastronomskih proizvoda

Kod dokumenta: SZ-100130-KOGP

Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta:

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

Radna grupa za izmjene i dopune dokumenta:

1. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
2. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
3. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
4. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
5. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
6. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
7. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
8. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
9. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
10. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
11. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, 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

390.

Na osnovu člana 31 stav 2 Zakona o stručnom obrazovanju* („Službeni list RCG”, br. 64/02 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 39/13, 47/17, 145/21, 69/25 i 3/26), na prijedlog Savjeta za kvalifikacije, Ministarstvo rada, zapošljavanja i socijalnog dijaloga donijelo je

R J E Š E N J E
O STANDARDU ZANIMANJA
GLAVNI KUVAR/GLAVNA KUVARICA

1. Standard za zanimanje Glavni kuvar/Glavna kuvarica, koji je sastavni dio ovog rješenja, donosi se u skladu sa članom 31 Zakona o stručnom obrazovanju i Odlukom Savjeta za kvalifikacije, broj 08/2-119/25-7894/19 od 5. oktobra 2025. godine.

2. Standard zanimanja iz tačke 1 ovog rješenja objaviće se samo u elektronskom izdanju „Službenog lista Crne Gore“.

3. Danom stupanja na snagu ovog rješenja prestaju da važe Rješenje o standardu zanimanja Glavni kuvar/Glavna kuvarica, broj 100-92/18-2 od 5. marta 2019. godine („Službeni list CG”, broj 18/19) i Rješenje o standardu zanimanja Poslastičar/ Poslastičarka u hotelijerstvu, broj 100-93/18-2 od 5. marta 2019. godine („Službeni list CG”, broj 18/19).

4. Ovo rješenje stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 07-100/25-3522/2

Podgorica, 11. februara 2026. godine

Ministarka,
Naida Nišić, s.r.



STANDARD ZANIMANJA

GLAVNI KUVAR/ GLAVNA KUVARICA

Ovaj dokument je usvojen na XXI sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 27. februara 2018. godine
Izmjene i dopune ovog dokumenta su usvojene na VII sjednici Savjeta za kvalifikacije, održanoj 6. avgusta 2025. godine

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.....	12
3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI.....	13
3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA.....	14
3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA	15
3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA.....	16
3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE.....	17
3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA.....	18
3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE ZDRAVLJA I OKOLINE	19
4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI	21
5. REFERENTNI PODACI	22

Napomena:

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

1. OPŠTE INFORMACIJE O ZANIMANJU

NAZIV ZANIMANJA: GLAVNI KUVAR/ GLAVNA KUVARICA

NIVO: IV1

OPIS ZANIMANJA:

Glavni kuvar analizira, planira, organizuje, rukovodi i nadzire poslove kuvara i pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku. Glavni kuvar izrađuje radne naloge, obavlja i kontroliše realizaciju pripremljenih i završnih poslova u kuhinjskom bloku. Priprema, servira i izdaje gastronomske proizvode. Osigurava kvalitet rada i poštovanje standarda u gastronomiji, u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane.

KOMPETENCIJE

Glavni kuvar:

- Analizira, planira i organizuje poslove u kuhinjskom bloku
- Organizuje i kontroliše pripremljene poslove u kuhinjskom bloku
- Učestvuje u radu i kontroliše obradu namirnica za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema gastronomske proizvode
- Obavlja pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda
- Obavlja serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Obavlja i kontroliše izvođenje završnih poslova u kuhinjskom bloku
- Izračunava utrošak namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom bloku
- Vodi odgovarajuću poslovnu dokumentaciju
- Rukovodi radom osoblja u kuhinjskom bloku
- Nadzire rad osoblja u kuhinjskom bloku
- Obavlja poslove u skladu sa normativima, standardima struke i osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku
- Održava funkcionalnost alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom bloku
- Komunicira sa dobavljačima, saradnicima i gostima
- Sprovodi postupke i mjere za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- 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 kuhinjskom bloku
Priprema posla i radnog mjesta	- Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku
Operativni poslovi	<ul style="list-style-type: none"> - Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda - Priprema gastronomskih proizvoda - Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda - Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda - Završni poslovi u kuhinjskom bloku
Komercijalni poslovi	- Izračunavanje utroška namirnica, materijala i vremena za realizaciju radnih zadataka u kuhinjskom bloku
Administrativni poslovi	- Vođenje poslovne dokumentacije
Poslovi rukovođenja	- Rukovođenje radom osoblja u kuhinjskom bloku
Nadzor rada	- Nadzor rada osoblja u kuhinjskom bloku
Obezbjedivanje kvaliteta	- Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku
Održavanje i popravke	- Osnovno održavanje funkcionalnosti alata, uređaja, opreme i inventara u kuhinjskom bloku
Komunikacija	- Komuniciranje sa dobavljačima, 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 kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kreira radne naloge, u skladu sa potrebama i zahtjevima u kuhinjskom bloku
- Planira **resurse** za realizaciju radnih obaveza

Resursi: vrijeme, izvršioци radnog zadatka, namirnice, oprema, materijal, alat, uređajii dr.

- Vrší provjeru i prosljeđuje nadređenim osobama informacije o zalihama robe po vrsti i količini
- Usklađuje sopstveni rad i rad grupe na poslovima izrade **gastronomskih proizvoda** sa radom drugih grupa ili organizacionih jedinica u **kuhinjskom bloku**

Gastronomski proizvodi: izvedeni sosevi tople i hladne kuhinje, supe, čorbe, konsomei, potaži, salate, dresinzi, vinegreti, hladna predjela, topla predjela, gastronomski proizvodi na bazi tijesta i nadjeva, gotova jela, gastronomski proizvodi sa roštilja, jela po porudžbini, pečenja, nacionalna jela, internacionalna jela, jela bazirana na posebnom načinu ishrane i jela koja se pripremaju pred gostima, poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja, poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka, nacionalni poslastičarski proizvodi, sitni kolači, svečane torte, sladoledi i ledene poslastice i dr.

Kuhinjski blok: prostorije za prijem namirnica, prostorije za skladištenje namirnica, prostorije za obradu namirnica, prostorije za pripremanje jela, pomoćne prostorije, prostorije za administraciju i osoblje i higijensko sanitarne prostorije

- Vrší analizu prikupljenih informacija o vrstama i obimu poslova i aktivnostima/događajima u ugostiteljskom objektu
- Planira zalihe robe po vrstama i količini
- Vrší planiranje i organizaciju poslova u kuhinjskom bloku, u skladu sa kapacitetom, organizacionom strukturom, vrstom i kategorijom ugostiteljskog objekta
- Vrší kalkulacije utroška materijala po recepturama
- Organizuje radne sastanke sa saradnicima i rad osoblja u kuhinjskom bloku prema nalogu
- Izrađuje plan za obavljanje radnog zadatka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Radni nalozi
- Resursi za realizaciju radnih zadataka
- Planiranje i organizacija poslova u kuhinjskom bloku

3.2. GRUPA POSLOVA: PRIPREMA POSLA I RADNOG MJESTA

3.2.1. Ključni posao: Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti **ličnu pripremu za rad** u kuhinjskom bloku

Lična priprema za rad: radna odjeća i obuća, lična higijena i dr.

- Preuzima namirnice za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema naloge za trebovanje namirnica u odgovarajućoj formi
- Kontrolira **kvalitet trebovanih namirnica** pri prijemu u magacin

Kvalitet trebovanih namirnica: deklaracija, organoleptička svojstva i dr.

- Vršiti kontrolu i odabir **sitnog i krupnog inventara** za pripremanje i serviranje gastronomskih proizvoda, u skladu sa radnim nalogima

Sitni inventar: sve vrste noževa za obradu i sječenje mesa, morskih plodova, voća i povrća, kuvarska viljuška, lopatica, kutlača, sve vrste kuhinjskih kašika, plastični strugar, lopatica, varjača, mješalica, cjediljka, kineska cjediljka, đevđir, žica za lupanje, tučak za lupanje mesa, lonci, šerpe, tave za soseve, tiganj, posuda za kuvanje ribe, pleh za pečenje, tepsije, četka za brašno, četka za premazivanje, sito, kesa za špricanje, lijevci za dekorisanje, lopata, oklagija, mjere za zapreminu, vaga, radne daske, aušteher, lijevak za dekorisanje, dresir kesa, rajf, radla, špahla, karton, kašika za sladoled, šam-rol-pleh, makaze, kazanče, forme i dr.

Krupan inventar: štednjaci, pećnica, nosač za plehove, salamander, parni kazan, friteza, kiper, roštilj, ražanj, univerzalna kuhinjska mašina, mašina za ljuštenje krompira, frižider, uređaj za duboko zamrzavanje, radni stolovi, topli sto, ben-mari, mašina za pranje posuđa, aparat za sladoled, mašina za orahe, aparat za pripremanje marcipana i dr.

- Vršiti kontrolu i pušta u rad uređaje i opremu, u skladu sa odgovarajućom procedurom i potrebom
- Vršiti kontrolu i primjenu **higijenskih standarda** u pripremnim poslovima

Higijenski standardi: Sanitarno-higijenski standardi, HACCP - (**H**azard, **A**nalizis, **C**ritical, **C**ontrol, **P**oint) i dr.

- Vršiti preuzimanje i skladištenje namirnica iz magacina, u skladu sa standardima i FIFO procedurom

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pripremni poslovi u kuhinjskom bloku
- Trebovanje namirnica
- Sitan i krupan inventar u kuhinjskom bloku
- Higijenski standardi

3.3. GRUPA POSLOVA: OPERATIVNI POSLOVI

3.3.1. Ključni posao: Obrada namirnica za izradu gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Izdaje nalog za pripremu namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Vršiti odabir **namirnica biljnog i životinjskog porijekla**, njihovih polupreradevina i prerađevina prema preuzetim nalogima
 - Namirnice biljnog porijekla:** žitarice, voće, povrće, gljive, začini i dr.
 - Namirnice životinjskog porijekla:** meso, ribe, rakovi, školjke, mlijeko, jaja i dr.
- Vršiti **grubu i finu obradu namirnica** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima struke
 - Gruba obrada namirnica:** čišćenje, pranje, prosijavanje i dr.
 - Fina obrada namirnica:** filiranje, tranširanje, rasijecanje, oblikovanje, konfekcioniranje, porcionisanje, prosijavanje, filovanje, pasiranje, aromatizovanje i dr.
- Obavlja **pripremu poluproizvoda** biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda
 - Priprema poluproizvoda:** porcionisanje, soljenje, mariniranje, pajcovanje, sazrijevanje, rolovanje, špikovanje, filovanje i dr.
- Vršiti **termičku obradu namirnica** za izradu gastronomskih proizvoda
 - Termička obrada namirnica:** dinstanje, poširanje, prženje, pečenje, blanširanje, pohovanje, kuvanje na pari i dr.
- Odlaze namirnice na čuvanje, u skladu sa higijenskim standardima
- Vršiti obilježavanje i odlaganje namirnica biljnog i životinjskog porijekla za izradu gastronomskih proizvoda do serviranja, u skladu sa standardima
- Kontroliraju osoblje u kuhinjskom bloku u postupku pripreme i obrade namirnica biljnog i životinjskog porijekla prema namjeni

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla
- Konzerviranje i čuvanje namirnica

3.3.2. Ključni posao: Priprema gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Izdaje radni nalog izradu gastronomskih proizvoda
- Vršiti kontrolu i mjerenje potrebnih namirnica, u skladu sa standardima i normativima za izradu gastronomskih proizvoda
- Priprema **izvedene soseve hladne i tople kuhinje** u skladu sa standardima, recepturama i naprednim tehnikama

Izvedeni sosevi tople i hladne kuhinje: viski sos, bordolez, ruzmarin, šumsko voće, šofroa, tartar i dr.
- Priprema **supe, čorbe i potaže**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama

Supe: bujoni i konsomei

Čorbe: od mesa, od ribe, od povrća, nacionalne, internacionalne i dr.

Potaž: krem, pasirani i nepasirani
- Priprema **salate, dresinge i vinegrete**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama

Salate: jednostavne, miješane, povezane, obrok i dr.

Dresinzi: na bazi jogurta, na bazi majoneza i dr.

Vinegret: francuski, bečki, španski i dr.
- Priprema **hladna i topla predjela**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama

Hladna predjela: na bazi mesa, na bazi jaja, na bazi školjki, na bazi mekušaca, na bazi ribe, na bazi povrća i dr.

Topla predjela: na bazi tjestenina, na bazi žitarica, na bazi povrća, na bazi mesa, na bazi ribe, na bazi školjki, na bazi mliječnih proizvoda i dr.
- Priprema **gastronomske proizvode na bazi tijesta**, u skladu sa standardima, recepturama i osnovnim tehnikama

Gastronomski proizvodi na bazi tijesta: standardne vrste pica, piroške, tortilje, kiflicei dr.
- Priprema **gastronomske proizvode sa roštilja, gotova jela, jela po porudžbini, pečenja, nacionalna jela Crne Gore i internacionalna jela**, u skladu sa standardima, recepturom i naprednim tehnikama

Gastronomski proizvodi sa roštilja: od mljevenog mesa, od živinskog mesa, od svinjskog mesa, od jagnječeg mesa od goveđeg mesa, od mesa divljači, od riba i morskih plodova

Gotova jela: gulaš, paprikaš, ćufte i dr.

Jela po porudžbini: od telećeg mesa, od goveđeg mesa, od svinjskog mesa, od pilećeg mesa i dr.

Pečenja: praseće, teleće, jagnjeće, pileće, ćureće i dr.

Nacionalna jela Crne Gore: jagnjetina u mlijeku, kuvana jagnjetina, kačamak, popeci, japraci, njeguški stek, pašticada, krap sa suvim šljivama, brodet i dr.

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Internacionalna jela: lasanje, saltimboka, španska paelja, španske grudi, marmitako, cordon blue i dr.

- Priprema jela pred gostima i **jela bazirana na posebnom načinu ishrane**, u skladu sa standardima, recepturama i naprednim tehnikama:

Jela bazirana na posebnom načinu ishrane: niskokalorična dijetalna jela, vegeterijanska jela, veganska jela, jela bez alergena, jela bazirana na halal ishrani i dr.

- Priprema **poslastičarske proizvode na osnovu temperature serviranja, poslastičarske proizvode na osnovu glavnih sastojaka, nacionalne poslastičarske proizvode Crne Gore, sitne kolače, svečane torte, sladolede i ledene poslastice**, u skladu sa standardima i naprednim tehnikama u poslastičarstvu

Poslastičarski proizvodi na osnovu temperature serviranja: hladni i topli

Poslastičarski proizvodi na osnovu glavnih sastojaka: na bazi voća, na bazi povrća, na bazi prerađevina od žitarica i dr.

Nacionalni poslastičarski proizvodi Crne Gore: Kotorska krempita, Bokeljška rožada, Dobrotska torta, Peraška torta i dr.

Sitni kolači: praline, trufle, profiterole i dr.

Svečane torte: na bazi pavlake, na bazi čokolade, na bazi voća i dr.

Sladoledi: voćni, mlječni i dr.

Ledene poslastice: parfei, sorbei, semifredo i dr.

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Termička obrada namirnica biljnog i životinjskog porijekla u gastronomiji
- Fondovi, sosevi tople i hladne kuhinje
- Supe, konsomei, čorbe i potaži
- Salate, dresinzi i vinegreti
- Topla i hladna predjela
- Gastronomski proizvodi na bazi tijesta
- Gotova jela
- Gastronomski proizvodi sa roštilja
- Jela po porudžbini
- Pečenja
- Nacionalna jela Crne Gore
- Internacionalna kuhinja
- Jela bazirana na posebnom načinu ishrane
- Priprema jela pred gostom
- Poslastičarski proizvodi

3.3.4. Ključni posao: Pakovanje, deklarisanje i skladištenje gotovih gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti siječenje i porcionisanje pripremljenih gastronomskih proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Obavlja mašinsko i ručno pakovanje gotovih gastronomskih proizvoda, u odgovarajuću **ambalažu**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Ambalaža: kese, folije, kutije i dr.

- Vršiti popunjavanje **podataka u deklaraciji** za gotove gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

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

- Kontroliraju **parametre rada uređaja za skladištenje** gastronomskih proizvoda, u skladu sa uputstvom o radu uređaja

Parametri rada: temperatura, vrijeme, vlažnost i protok vazduha

Uređaji za skladištenje: frižideri, komore, rashladne vitrine, kolica za regeneraciju i konvektomat za održavanje temperature gastronomskih proizvoda i dr.

- Skladišti gotove i dekorisane gastronomske proizvode, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Ambalaža u gastronomiji
- Deklaracije u gastronomiji
- Uređaji za skladištenje

3.3.5. Ključni posao: Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti kontrolu i odabir **podloge za dekorisanje i serviranje** pripremljenog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji

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

- Kontroliše kvalitet pripremljenog gastronomskog proizvoda, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
 - Servira gastronomski proizvod na pripremljenu dekorisanu podlogu, prema standardima i normativima u gastronomiji
 - Vršiti kreiranje, kontrolu i izradu **dekoracija**, u skladu sa standardima i normativima u gastronomiji
- Dekoracije:** od povrća, od tijesta, od voća i dr.
- Vršiti prezentaciju i izdavanje gastronomskih proizvoda osoblju i/ili gostima u ugostiteljskom objektu za pružanje usluga hrane i pića
 - Utvrđuje standard serviranja i prezentovanja gastronomskih proizvoda
 - Kontroliše način pravilnog serviranja i izdavanja gastronomskih proizvoda

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda
- Dekoracije u gastronomiji
- Prezentacija gastronomskih proizvoda

3.3.6. Ključni posao: Završni poslovi u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontroliše pravilno pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica, poluproizvoda i gastronomskih proizvoda
- Vršiti kontrolu razvrstavanja, čišćenja i odlaganja sitanog inventara, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu higijene i urednosti radnog mjesta i prostora u kuhinjskom bloku, u skladu sa standardima
- Vršiti kontrolu rada za vrijeme izvođenja završnih poslova pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku
- Obavlja primopredaju smjene u kuhinjskom bloku

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Pakovanje, deklarisanje i skladištenje namirnica
- Sitan i krupan inventar
- Higijena u kuhinjskom bloku
- Procedure rada

3.4. GRUPA POSLOVA: KOMERCIJALNI POSLOVI

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti trebovanje HTZ opreme potrebne za realizaciju radnog zadatka
- Vršiti promociju usluga i gastronomskih proizvoda
- Vršiti promociju ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
- Izračunava potrebnu količinu namirnica i sredstava, u skladu sa standardima i normativima za proizvodnju gastronomskih proizvoda
- Izračunava utrošak sredstava za održavanje higijenskih uslova u kuhinjskom bloku na osnovu dnevne i nedjeljne proizvodnje, u skladu sa tekstualnim i slikovnim uputstvima
- Određuje vremensku dinamiku izvođenja poslova u kuhinjskom bloku, u skladu sa standardima, normativima i dnevnim i nedjeljnim nalogom
- Izračunava potrebnu količinu ambalažnog materijala, u skladu sa realizacijom proizvodnje gastronomskih proizvoda
- Istražuje tržište sa ciljem pribavljanja ponude za nabavku robe
- Pregovara sa dobavljačima oko nabavke namirnica, opreme i inventara

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Trebovanje
- Osnove marketinga
- Komercijalni poslovi

3.5. GRUPA POSLOVA: ADMINISTRATIVNI POSLOVI

3.5.1. Ključni posao: Vođenje poslovne dokumentacije

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Izrađuju raspored i plan rada osoblja po smjenama, u skladu sa organizacijom rada, obimom i opisom poslova
- Sastavlja izvještaje o prometu robe i usluga u kuhinjskom bloku, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije utrošenih namirnica prema nalogu, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije rashodovanih sirovina, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije izdatih gastronomskih proizvoda, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu i vođenje evidencije radnih naloga, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu popisa namirnica, uređaja, opreme, alata i posuđa, u odgovarajućoj formi
- Vršiti kontrolu izvještaja o radu radne grupe kojom rukovodi u kuhinjskom bloku, u odgovarajućoj formi

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Poslovna dokumentacija
- Primjena računara u poslovnoj korespondenciji
- Softveri za ugostiteljsko poslovanje

3.6. GRUPA POSLOVA: POSLOVI RUKOVOĐENJA

3.6.1. Ključni posao: Rukovođenje radom osoblja u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Organizuje sopstveni rad i rad osoblja u kuhinjskom bloku, u skladu sa radnim nalogom
- Daje instrukcije radnoj grupi, u skladu sa dnevnim ili nedjeljnim radnim zadacima u procesu proizvodnje gastronomskih proizvoda, u kuhinjskom bloku
- Koordinira radom osoblja u kuhinjskom bloku tokom procesa proizvodnje gastronomskih proizvoda
- Usklađuje rad osoblja u kuhinjskom bloku sa ostalim učesnicima i grupama tokom realizacije radnog zadatka
- Izdaje naloge za rad osoblju u kuhinjskom bloku, u skladu sa podjelom poslova u kuhinji i pravilima timskog rada

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Organizacija rada i rukovođenje poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića
- Poslovna komunikacija
- Timski rad

3.7. GRUPA POSLOVA: NADZOR RADA

3.7.1. Ključni posao: Nadzor rada osoblja u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Pojašnjava uputstva i dnevna zaduženja pomoćnom osoblju kojim rukovodi u kuhinjskom bloku
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja prilikom preuzimanja, skladištenja i obrade namirnica za kuhinjski blok
- Vršiti nadzor rada pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku u toku svih faza tehnološkog procesa proizvodnje gastronomskih proizvoda
- Vršiti nadzor primjene **zaštitnih mjera** pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku u toku realizacije radnog procesa
Zaštitne mjere: korišćenje HTZ opreme, mjere za zaštitu na radu, mjere zaštite okoline i očuvanja zdravlja
- Pojašnjava osoblju u kuhinjskom bloku recepture i naloge koje koriste u realizaciji radnih zadataka

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Standardi i procedure rada u kuhinjskom bloku
- Zaštitne mjere
- Organizacija rada u kuhinjskom bloku
- Normativi i standardi za proizvodnju gastronomskih proizvoda

3.8. GRUPA POSLOVA: OBEZBJEĐIVANJE KVALITETA

3.8.1. Ključni posao: Primjenjivanje normativa, standarda struke i osiguravanje kvaliteta sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Osigurava kvalitet sopstvenog rada i rada osoblja u kuhinjskom bloku poštujući **standarde i normative u gastronomiji** u skladu sa kategorizacijom i vrstom objekta
 - Standardi u gastronomiji:** higijenski standardi, standardi usluge i dr.
 - Normativi u gastronomiji:** radni normativi, normativi gastronomskih proizvoda i dr.
- Vršiti prikupljanje informacija od gostiju i osoblja u kuhinjskom bloku, po pitanju kvaliteta pruženih usluga, koristeći odgovarajuće **metode za prikupljanje podataka**
- **Metode za prikupljanje podataka:** intervju, anketa, knjiga žalbi, knjiga utisaka i dr. Vršiti kontrolu upotrebe sredstava za rad koja se koriste u procesu proizvodnje gastronomskih proizvoda, u skladu sa preporukama proizvođača
- Sprovodi procese rada, u skladu sa odgovarajućim procesom proizvodnje i tehnološkim postupcima
- Obavlja procesnu i završnu kontrolu kvaliteta i kvantiteta rada tokom sprovođenja tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda u kuhinjskom bloku
- Kontroliše zadate **parametre skladištenja** namirnica, poluproizvoda i gotovih gastronomskih proizvoda u kuhinjskom bloku
 - Parametri skladištenja:** temperatura, vrijeme, vlažnost, protok vazduha i svjetlost
- Vršiti kontrolu i obuku novog osoblja u kuhinjskom bloku

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Normativi i standardi u gastronomiji
- Tehnike i instrumenti prikupljanja informacija
- Kontrola kvaliteta tehnološkog procesa pripreme gastronomskih proizvoda
- Stručna terminologija u gastronomiji

3.9. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontrolirane ispravnost i funkcionalnost uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom bloku vizuelnom kontrolom
- Kontrolirane održavanje uređaja, opreme i inventara za rad u kuhinjskom bloku, po uputstvu proizvođača
- Kontrolirane pravilno odlaganje alata, opreme i uređaja nakon upotrebe, vodeći računa o **uslovima skladištenja**
Uslovi skladištenja: temperatura, vlaga, prašina, svjetlost i dr.
- Obavještava pretpostavljene i servisne službe 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 kuhinjskom bloku
- Procedure rada u kuhinjskom bloku

3.10. GRUPA POSLOVA: KOMUNIKACIJA

3.10.1. Ključni posao: Komuniciranje sa dobavljačima, saradnicima i gostima

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Vršiti komunikaciju sa dobavljačima, saradnicima i gostima, u skladu sa pravilima poslovne komunikacije, timskog rada, protokola i bontona
- Koristi stručnu terminologiju u komunikaciji sa zaposlenima u kuhinjskom bloku
- 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
- Stručna terminologija

3.11. GRUPA POSLOVA: ODRŽAVANJE 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, Glavni kuvar:

- Kontrolira primjenu 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
- Kontrolira primjenu pravila protivpožarne zaštite, u skladu sa procedurama i uputstvima
- Kontrolira primjenu mjera za ličnu zaštitu zdravlja na radu i zaštitu zdravlja gostiju i saradnika
- Provjerava **uslove rada** na radnom mjestu, u skladu sa opštim mjerama zaštite i zdravlja na radu
Uslovi rada: osvjjetljenje, buka, isparavanja, hemijski uslovi i izvori fizičke opasnosti
- Preduzima mjere za obezbjeđenje radnog mjesta, u skladu sa propisima o zaštiti i zdravlju na radu

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Higijensko-tehnički standardi u ugostiteljstvu
- Zaštita na radu u ugostiteljstvu

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

Aktivnosti za realizaciju ključnog posla

Za uspješnu realizaciju ključnog posla, Glavni kuvar:

- Kontroliše propise i mjere iz oblasti zaštite radne i životne sredine
- Izvodi poslove u kuhinjskom bloku efikasno, bez nepotrebnog utroška materijala i ugrožavanja okoline
- Kontroliše sortiranje različitog **otpadnog materijala** na odgovarajući način, u skladu sa propisom o zaštiti životne sredine, procedurama kompanije i uputstvima proizvođača opreme

Otpadni materijal: organski, neorganski i dr.

- Kontroliše pravilno odlaganje otpada, u skladu sa standardima u gastronomiji
- Kontroliše primjenu standarda zaštite radne i životne sredine od strane osoblja u kuhinjskom bloku

Oblasti znanja za realizaciju ključnog posla

- Osnove ekologije i zaštita sredine

4. OSTALE INFORMACIJE O KVALIFIKACIJI

Sektor i podsektor prema NOK-u	Sektor: Turizam, trgovina i ugostiteljstvo Podsektor: Ugostiteljstvo
Šifra i naziv zanimanja ili grupe zanimanja prema SKZ/ ISCO-u	512 Kuvari 543 Stručni saradnici u oblasti umjetnosti, kulture i kulinarstva 7512 Pekari, poslastičari i proizvođači konditorskih proizvoda
Tipično radno okruženje i uslovi rada	Glavni kuvar radi u zatvorenom, poluotvorenom ili otvorenom prostoru. Rad se obavlja stojeći. Proces rada zahtijeva najčešće rad u smjenama. Radi sa alatima i uređajima koji mogu biti potencijalni izvor opasnosti usljed neadekvatnog rukovanja. Izložen je udisanju raznih mirisa i isparenja.
Srodna zanimanja	Pomoćnik u kuhinji, Pripremač pica, Roštiljdžija i Kuvar osnovnih gastronomskih proizvoda
Ostale informacije	

5. REFERENTNI PODACI

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Glavni kuvar/ Glavna kuvarica

Kod dokumenta: SZ-100141-GKUV

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, samostalni savjetnik II za administriranje i dizajn, JU Centar za stručno obrazovanje

Naziv dokumenta: Standard zanimanja Glavni kuvar/Glavna kuvarica

Kod dokumenta: SZ-100141-GKUV

Datum usvajanja izmjena i dopuna dokumenta:

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

Radna grupa za izmjene i dopune dokumenta:

1. Nikola Čelić, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Ramada“ Podgorica
2. Dragan Vujović, master menadžer, šef kuhinje, hotel „Splendid“ Budva
3. Veselin Stijepović, tehničar kulinarstva, šef kuhinje, hotel „Avala“ Budva
4. Đorđe Ratković, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, restoran „Gradska kafana“ Herceg Novi
5. Milan Čekerevac, menadžer u kulinarstvu, šef kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
6. Aleksandar Spajić, menadžer u kulinarstvu, zamjenik šefa kuhinje, hotel „Slovenska plaža“ Budva
7. Darko Stojanović, hotelijerstvo i menadžment-smjer gastronomija, demonstrator poslastičar, d.o.o. „Panonka“
8. Dušan Mitrović, master menadžer, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
9. Bogdan Krsmanović, menadžer u kulinarstvu, nastavnik, JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“ Budva
10. Mirjana Vukčević, specijalista hotelijerstva, nastavnik, JU Škola za srednje i više stručno obrazovanje „Sergije Stanić“ Podgorica
11. Nikola Simović, magistar hemijske tehnologije, nastavnik, JU Srednja stručna škola Bijelo Polje

Koordinator:

Miljan Mitrović, specijalista hotelijerstva, samostalni savjetnik I u Odjeljenju za razvoj kvalifikacija u stručnom obrazovanju, 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

391.

Na osnovu članu 31 stav 3 Zakona o objavljivanju propisa i drugih akata („Službeni list CG”, broj 5/08), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 12. februara 2026. godine, donijela

R J E Š E N J E
O RAZRJEŠENJU ČLANA UPRAVNOG ODBORA JAVNE USTANOVE SLUŽBENI LIST
CRNE GORE

Razrješava se član Upravnog odbora Javne ustanove Službeni list Crne Gore Duško Stojanović, prije isteka vremena na koje je imenovan, zbog podnošenja ostavke.

Broj: 11-104/26-318/4

Podgorica, 12. februara 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

392.

Na osnovu člana 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG”, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 12. februara 2026. godine, donijela

R J E Š E N J E
O ODREĐIVANJU VRŠIOCA DUŽNOSTI GENERALNOG DIREKTORA
DIREKTORATA ZA RAZVOJ SJEVERA U MINISTARSTVU EKOLOGIJE, ODRŽIVOG
RAZVOJA I RAZVOJA SJEVERA

Za vršioca dužnosti generalnog direktora Direktorata za razvoj sjevera u Ministarstvu ekologije, održivog razvoja i razvoja sjevera određuje se Mladen Nedović, specijalista strukovni ekonomista, do postavljenja generalnog direktora ovog direktorata u skladu sa zakonom, a najduže do šest mjeseci.

Broj: 11-100/26-323/3

Podgorica, 12. februara 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

393.

Na osnovu člana 16 st. 3 i 4 Uredbe o Vladi Crne Gore („Službeni list CG”, br. 80/08, 14/17, 28/18, 63/22 i 121/23), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 12. februara 2026. godine, donijela

R J E Š E N J E
O PRESTANKU MANDATA SAVJETNICE POTPREDSJEDNIKA VLADE ZA
EKONOMSKU POLITIKU

Tatjani Bulatović, savjetnici potpredsjednika Vlade za ekonomsku politiku, prestaje mandat zbog podnošenja ostavke.

Broj: 11-104/26-371/3

Podgorica, 12. februara 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

394.

Na osnovu člana 96 Zakona o željeznici („Službeni list CG”, broj 89/25), Vlada Crne Gore, na sjednici od 12. februara 2026. godine, donijela je

R J E Š E N J E
O IMENOVANJU PREDSJEDNIKA I DVA ČLANA SAVJETA AGENCIJE ZA
ŽELJEZNICE

Imenuju se predsjednik i dva člana Savjeta Agencije za željeznice, na period od pet godina, i to:

- Lazar Miljanić, diplomirani inženjer saobraćaja, predsjednik;
- Milan Banković, diplomirani inženjer saobraćaja, član;
- Demir Nurković, magistar ekonomije, član.

Broj: 11-100/26-400/2

Podgorica, 12. februara 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr Milojko Spajić, s.r.

395.

Na osnovu člana 256 stav 1 tačka 2 Zakona o privrednim društvima („Službeni list CG”, br. 90/25 i 121/25) i člana 17 stav 4 Statuta Akcionarskog društva za uslužne djelatnosti u vazdušnom saobraćaju „Aerodromi Crne Gore” („Službeni list CG”, broj 91/21), Vlada Crne Gore je, dana 13. februara 2026. godine, bez održavanja sjednice, na osnovu pribavljenih saglasnosti većine članova Vlade, donijela

R J E Š E N J E
O RAZRJEŠENJU ČLANOVA ODBORA DIREKTORA „AERODROMI CRNE GORE”
AD PODGORICA

Razrješavaju se članovi Odbora direktora „Aerodromi Crne Gore” AD Podgorica, i to:

- Stefan Madžgalj;
- Lazar Bojanić;
- Jelena Maraš;
- Edina Dacić;
- Nikola Bajčetić.

Broj: 11-104/26-421/2

Podgorica, 13. februara 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr Miloško Spajić, s.r.

396.

Na člana 256 stav 1 tačka 2 Zakona o privrednim društvima („Službeni list CG”, br. 90/25 i 121/25), a u vezi sa članom 12 tačka 3 i članom 13 Statuta Akcionarskog društva za uslužne djelatnosti u vazdušnom saobraćaju „Aerodromi Crne Gore” („Službeni list CG”, broj 91/21), Vlada Crne Gore je, dana 13. februara 2026. godine, bez održavanja sjednice, na osnovu pribavljenih saglasnosti većine članova Vlade, donijela

R J E Š E N J E
O IZBORU ČLANOVA ODBORA DIREKTORA „AERODROMI CRNE GORE” AD
PODGORICA

Za članove Odbora direktora „Aerodromi Crne Gore” AD Podgorica biraju se:

- Stefan Madžgalj;
- Velizar Kaluđerović;
- Darko Bulatović;
- Edina Dacić;
- Nikola Bajčetić.

Broj: 11-100/26-422/2
Podgorica, 13. februara 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.