

**ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАЊЕ И ОБРАЗОВАЊЕ ОДРАСЛИХ**

КВАЛИФИКАЦИЈА

ПЕКАР

1. **Назив квалификације:** Пекар
2. **Подручје рада:** Пољопривреда, производња и прерада хране
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Стандард стручних компетенција**

4.1. Опис рада

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у месарској производњи	<ul style="list-style-type: none"> - Организује сопствени рад у складу са радном документацијом - Припрема радно место и средства за рад - Провера исправност рада машина и алата и обавља њихово одржавање - Одржава хигијену опреме и простора у пекари - Одржава личну хигијену - Попуњава дневник рада - Комуницира са сарадницима - Употребљава заштитна средства и опрему у раду - Сортира и одлаже отпад настао у пекарској производњи на прописани начин
Производња пшеничних, мешаних и специјалних врста хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - Врши сензорну контролу квалитета основних и помоћних сировина у процесу производње хлеба - Припрема и дозира сировине и помоћне сировине - Врши замес теста различитих врста хлеба - Обрађује тесто за хлеб - Прати ферментацију и печење хлеба - Врши сензорну контролу квалитета хлеба - Пакује и складишти хлеб
Производња пецива од квасног, лиснатог и вученог теста	<ul style="list-style-type: none"> - Врши сензорну контролу квалитета сировина и помоћних сировина у процесу производње пецива - Припрема и дозира сировине и помоћне сировине - Врши замес теста различитих врста пецива - Обрађује тесто за пециво - Прати ферментацију квасног теста - Прати процес печења пецива - Врши сензорну контролу квалитета пецива - Пакује и складишти пециво

Производња колача од квасног, прхког и меденог теста и чајног пецива	<ul style="list-style-type: none"> - Врши сензорну контролу квалитета сировина и помоћних сировина у процесу производње колача и чајног пецива - Припрема и дозира сировине и помоћне сировине - Припрема тесто за колаче и чајно пециво - Обликује, сече и филиује тесто у зависности од врсте колача - Прати ферментацију квасног теста - Прати процес печења колача и чајног пецива - Врши завршно филовање и глазирање у зависности од врсте колача - Врши сензорну контролу квалитета колача - Пакује и складишти колаче
Производња тестенина	<ul style="list-style-type: none"> - Врши сензорну контролу квалитета сировина и помоћних сировина у процесу производње тестенина - Припрема и дозира сировине и помоћне сировине - Припрема тесто за тестенине - Формира тестенине различитих врста и облика - Суши тестенине - Пакује и складишти тестенине
Планирање и организовање послова у сопственој пекари	<ul style="list-style-type: none"> - Планира дневну, недељну и месечну производњу према потребама тржишта - Планира набавку сировина и материјала - Издаје радне задатке - Комуницира са сарадницима у свим фазама производње - Набавља и складишти сировине и материјале - Израђује основне калкулације цена - Формира отпремнице и рачуне - Аранжира и презентује пекарске производе - Продаје готове производе - Комуницира са клијентима

5. Циљеви и исходи стручног образовања

5.1. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил ПЕКАР је оспособљавање ученика за производњу хлеба, пецива, колача и тестенина.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивање запошљивости, усмерава да ученици буду оспособљавани за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;

- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у процесу рада;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу

5.2 Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
припреми рад и спроведе хигијенске, заштитне и еколошке мере у пекарској производњи	<ul style="list-style-type: none"> - наведе основна правила организације рада у предузећу и појединачном радном месту - објасни организацију посла према технолошком поступку пекарске производње - објасни принципе рада различитих машина и начини коришћења прибора и алата у пекарству - објасни принципе одржавања функционалности и хигијене опреме у пекарској производњи - наведе стандарде у пекарству - објасни значај хигијене и примене мера HACCP - објасни значај примене санитарних прописа, прописа из области заштите на раду у пекарској производњи, из области безбедности и заштите здравља на раду, противпожарне заштите и из области заштите животне средине 	<ul style="list-style-type: none"> - припреми радно место, средства за рад и документацију - провери и одржава исправност рада машина и алата - одржава личну хигијену и хигијену опреме и простора у пекари - примењује HACCP и остале важеће стандарде у свим фазама пекарске производње - попуни дневник рада - комуницира са сарадницима - примени заштитна средства и опрему у раду - сортира и одлаже отпад на одговарајући начин 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове - ефикасно организује време - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, стандарда HACCP и осталих важећих стандарда у свим фазама пекарске производње - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
производи пшеничне, мешане и специјалне врсте хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте и параметре квалитета основних и помоћних сировина - наведе врсте и објасни карактеристике средстава за ферментацију и адитива - објасни фазе технолошког поступка производње различитих врста хлеба - наведе параметре производње за различите врсте хлеба - објасни карактеристике различитих врста хлеба - наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт хлеба - наведе услове складиштења хлеба 	<ul style="list-style-type: none"> - измери и припреми сировине - изврши замес теста за хлеб - дели, округло и завршно обликује тесто за хлеб - прати промене на тесту током печења - разликује грешке на готовом хлебу - пакује и складишти хлеб 	<ul style="list-style-type: none"> исправности машина и уређаја у пекарској индустрији - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
производи пецива од квасног, лиснатог и вученог теста	<ul style="list-style-type: none"> - наведе параметре квалитета помоћних сировина у производњи пецива - наведе врсте и објасни карактеристике средстава за ферментацију и адитива - објасни фазе технолошког поступка производње различитих врста пецива - наведе параметри производње за различите врсте пецива - објасни карактеристике различитих врста пецива - наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт пецива - наведе услове складиштења пецива 	<ul style="list-style-type: none"> - припрема и дозира сировине и помоћне сировине - изврши замес теста за пециво - дели, обликује, сече и филује тесто за пециво - прати промене на тесту током печења - разликује грешке на готовом пециву - пакује и складишти пециво 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
производи колаче од квасног, прхког и меденог теста и чајног пецива	<ul style="list-style-type: none"> - наведе параметре квалитета основних и помоћних сировина у производњи колача и чајног пецива - објасни фазе технолошког поступка производње различитих врста колача - наведе параметре производње за различите врсте колача - објасни карактеристике различитих врста колача - наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт колача - наведе услове складиштења колача и чајног пецива 	<ul style="list-style-type: none"> - припрема и дозира сировине и помоћне сировине - изврши замес теста за колаче - обликује, сече и филује тесто - прати промене на тесту током печења - изврши завршно филовање и глазирање - разликује грешке на готовим колачима - пакује и складишти колаче 	
производи тестенине	<ul style="list-style-type: none"> - наведе параметре квалитета основних и помоћних сировина - објасни фазе технолошког поступка производње различитих врста тестенина - наведе параметре производње за различите врсте тестенина - наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт различитих врста тестенина - наведе услове складиштења тестенина 	<ul style="list-style-type: none"> - припрема и дозира сировине и помоћне сировине - изврши замес, пресовање и обликовање тестенине - прати промене на тесту током сушења - пакује и складишти тестенине 	
планира и организује послове у сопственој пекари	<ul style="list-style-type: none"> - објасни основна правила организације рада у предузећу - наведе прописе који регулишу рад пекаре - наведе услове складиштења сировина и материјала - објасни промене до којих долази услед неправилног складиштења и транспорта - наведе врсте и структуру трошкова - наведе услове испоруке и продаје пекарских производа - објасни основне принципе предузетништва 	<ul style="list-style-type: none"> - планира набавку и производњу према потребама - изда радне задатке - комуницира са сарадницима и ради у тиму - набави и складишти сировине и материјале - процени промене на сировинама настале услед неправилног складиштења - изради основне калкулације за различите послове - формира отпремнице и рачуне - аранжира и презентује пекарске 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
	- наведе врсте пословне документације (требовање сировина, радни налози, утрошак сировина, извештај о производњи и сл.)	производе - комуницира са клијентима - продаје производе	

6. Кадар за реализацију програма образовања одраслих на основу стандарда квалификације

Теоријски део програма:

Лица са високим образовањем из области прехранбене технологије и најмање три године радног искуства у струци.

Практични део програма:

Лица са завршеним трогодишњим или четворогодишњим образовањем одговарајућег образовног профила и најмање три године радног искуства на пословима одговарајућег занимања.