



ОБРАЗОВАЊЕ
ПО МЕРИ
ПРИВРЕДЕ

ПОДРУЧЈЕ РАДА

ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

3 | НАЗИВ ПРОФИЛА Пекар

Трајање профила	3 године
Кратак опис	По завршетку школовања пекар је оспособљен за производњу хлеба, пецива, колача и тестенина.
Знања и вештине	Након завршеног школовања, ученик ће бити у стању да: <ul style="list-style-type: none">• Производи пшенични, мешане и специјалне врсте хлеба;• Производи пецива од квасног, лиснатог и вученог теста;• Производи колаче од квасног, прхког и меденог теста и чајно пециво;• Производи тестенине.
Динамика	I разред – ученик је у компанији 1x недељно + 60 часова годишње блок наставе; II разред – ученик је у компанији 2x недељно + 90 часова годишње блок наставе; III разред – ученик је у компанији 2x недељно + 120 часова годишње блок наставе.
Предмети који се изучавају у компанији	1. Сировине у пекарству; 2. Производња хлеба; 3. Производња пецива, колача и тестенина.