

PEKAR/PEKARICA – JMO

Nastavni plan i program

Nastavni predmet	Tjedni broj sati		
	1. razred	2. razred	3. razred
Hrvatski jezik	3	3	3
Strani jezik	2	2	2
Povijest	2	0	0
Etika / Vjeronauk	1	1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	1	1
Politika i gospodarstvo	0	2	0
Matematika u struci	2	1	1
Higijena i sanitacija	1	0	0
Osnove prirodnih znanosti	2	0	0
Poznavanje sirovina	2	0	0
Proizvodni procesi u pekarstvu I	0	4	0
Proizvodni procesi u pekarstvu II	0	0	3
Čuvanje i transport pekarskih proizvoda	0	0	1
Marketing	0	0	1
Kultura komunikacije i usluživanja	0	0	1
Izborni predmeti:	1*	1*	1*
Tjelesna i zdravstvena kultura	*	*	*
Matematika u struci	*	*	*
Osnove prehrane	*	*	*
Mikrobiologija u struci	*	*	*
Primijenjena ekologija	*	*	*
Ambalaža za pakovanje	*	*	*
Etno pekarska proizvodnja	*	*	*
Dodaci i gotove smjese	*	*	*
Računalstvo	*	*	*
Praktična nastava	900	900	800

*Izborni predmeti biraju se između ponuđenih predmeta u prvom, drugom i trećem razredu po 1 sat tjedno.

Uvjeti za upis

Za upis učenika u ovo obrtničko zanimanje potrebno je imati mišljenje liječnika specijalista medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti učenika za obavljanje ovog zanimanja.

Opis zanimanja i obrazovanje

Priprema različite vrste tijesta i od njega oblikuje kruh, peciva i ostale pekarske proizvode. Pekar proizvodi kruh i peciva od brašna različitih žitarica i ostalih sastojaka kao što su sol, voda, kvasac i sl. Da bi se ispekao kruh ili peciva, potrebno je najprije pripremiti smjesu od navedenih sastojaka pri čemu se, uz pomoć pekarskih pomagala, kontrolira sastav smjese i količina svakog sastojka. Sljedeći korak je ručno ili strojno miješanje i oblikovanje tijesta, a potom se vrši nadzor nad procesom dizanja tijesta prije, ali i za vrijeme pečenja. Po završetku pečenja, gotovi pekarski proizvodi se vade iz velikih peći uz pomoć specijalnih pekarskih lopata, slažu se u košare i prevoze do prodajnih mjesta.

Znanja, vještine i poželjne osobine te kontraindikacije za obavljanje poslova

Pekari trebaju imati normalan vid i sluh te spretnost ruku i prstiju. Poželjan je i smisao za oblikovanje. Vrlo je važno da imaju dobro razvijen osjet okusa i mirisa. Ti im osjeti, osim vidnog i opipnog nadzora potrebne kakvoće tijesta, omogućuju da i kušanjem provjere kakvoću sirovog i pečenog proizvoda. Poželjna tjelesna snaga i izdržljivost. Uspješno obavljanje pekarskih poslova zahtijeva samostalnost, odgovornost i pedantnost u radu. Pekari moraju biti čisti i uredni. Budući da proizvode prehrambene proizvode, pod stalnim su liječničkim nadzorom, posebno zbog mogućih zaraznih bolesti. Posao u pekarskoj proizvodnji ne mogu obavljati osobe slabijeg općeg zdravstvenog stanja, posebice osobe s kroničnim bolestima krvožilnog, dišnog i koštano-mišićnog sustava te osobe s različitim zaraznim, kožnim bolestima i alergijama. Oštećenja vida, sluha, opipa, mirisa i okusa, kao i smetnje u usklađivanju pokreta ruku također su prepreka za obavljanje ovih poslova.

Nakon školovanja

Po završetku školovanja učenici se mogu zaposliti u industriji i obrtničkim radionicama. Nakon dvije godine radnog iskustva u zanimanju, moguće je polagati majstorski ispit i otvoriti vlastiti obrt.