



АГЕНЦИЈА
ЗА КВАЛИФИКАЦИЈЕ

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ
ПЕКАР

Београд, 2020

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

Назив квалификације	ПЕКАР
---------------------	--------------

ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ КВАЛИФИКАЦИЈЕ	
КЛАСНОКС ¹ / ISCED-F 2013	0721 Производња хране
Ниво НОКС-а ²	3
Ниво ЕОК-а ³	3
Врста квалификације	Стручна
Обим квалификације	3 године
Предуслови за стицање квалификације	Ниво 1 НОКС-а - основно образовање и васпитање, основно образовање одраслих, основно балетско образовање и васпитање и основно музичко образовање и васпитање
Облици учења	<ul style="list-style-type: none"> - Формално образовање; - Неформално образовање одраслих у трајању од најмање 960 сати обуке; - Признавање претходног учења.
Врста јавне исправе	<ul style="list-style-type: none"> - Диплома; - Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил; - Сертификат о оствареном стандарду квалификације у целини.

РЕЛЕВАНТНОСТ КВАЛИФИКАЦИЈЕ ЗА ЗАПОШЉАВАЊЕ И НАСТАВАК ОБРАЗОВАЊА	
Проходност у систему квалификација	Ниво 4 НОКС-а Ниво 5 НОКС-а
Занимање	7512.02 Израђивач бурека 7512.03 Израђивач бисквита/колача 7512.04 Израђивач кора 7512.07 Пекар 7512.08 Пица мајстор 7512.13 Тестенинар
Стандард занимања ⁴	-

¹ Систем према коме се квалификације разврставају и шифрирају у НОКС- у, усклађен са Међународном стандардном класификацијом образовања ISCED 13-F.

² Национални оквир квалификација Републике Србије (НОКС)

³ Европски оквир квалификација (енг. *European Qualifications Framework*)

⁴ До доношења стандарда занимања, повезаност стандарда квалификације Пекар са тржиштем рада заснована је на подацима о занимањима који су утврђени на основу прописа из области рада и запошљавања (према: Закон о НОКС-у, чл.50.), као и на опису рада из иницијалног предлога стандарда квалификације у оквиру Иницијативе за развој и усвајање стандарда квалификације Пекар.

ИСХОДИ УЧЕЊА

Општи опис квалификације

Пекар производи пшенични, мешани и специјалне врсте хлеба и друге врсте пекарских производа (пециво од квасног, лиснатог и вученог теста, бурек, пите, пице, тестенине), као и чајно пециво и колаче од квасног, прхког и меденог теста. Примењује стандарде који се односе на контролу квалитета и безбедност сировина, теста и пекарских производа у индустријским и малим производним погонима, великим трговинским ланцима, угоститељским објектима и пекарама, укључујући оне специјализоване за традиционалне српске пекарске производе.

Обучен је за: припрему и дозирање сировина и помоћних сировина; вршење замеса ручно и машински, обраду и обликовање теста; надзор и регулацију процеса печења и контролу квалитета хлеба, других пекарских производа и колача; формирање и сушење тестенина различитих врста и облика; паковање и складиштење пекарских производа и тестенина; продају и презентацију пекарских производа.

Делотворно комуницира и сарађује са надређенима, сарадницима и потрошачима приликом обављања задатака и активно доприноси култури уважавања и сарадње; ефикасно примењује мере безбедности и здравља на раду и заштите околине; континуирано прати функционисање тржишта рада и усавршава се у сврху сопственог предузетничког пословања и/или задовољења захтева послодаваца.

Сврсисходно примењује техничке информације, информационо - комуникационе технологије (ИКТ) и унапређује њихову примену кроз учење и усавршавање.

Ниво општих и стручних знања, вештина, способности и ставова у оквиру стечених компетенција, пекару превасходно омогућава запошљавање и наставак школовања у датој стручној области.

Компетенције

- Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у пекарској производњи;
- Производња пшеничних, мешаних и специјалних врста хлеба;
- Производња пецива од квасног, лиснатог и вученог теста;
- Производња колача од квасног, прхког и меденог теста и чајног пецива;
- Производња тестенина;
- Планирање и организовање послова у сопственој пекари;
- Кључне компетенције;⁵ (посебно: комуникација, одговоран однос према здрављу, одговоран однос према околини, предузимљивост и оријентација ка предузетништву).

⁵ На основу: Правилника о општим стандардима постигнућа за крај општег средњег образовања и средњег стручног образовања у делу општеобразовних предмета („Службени гласник РС“, бр. 117/13).

По стеченој квалifikацији, лице ће бити у стању да:

Знања

- наведе основна правила организације рада у пекарској индустрији и на конкретним радним местима према технолошком поступку производње пекарских производа;
- наведе принципе функционалности, одржавања опреме, машина и алата, као и обезбеђивања хигијене у пекарству;
- објасни примену важећих стандарда у пекарству (НАССР), значај хигијене и примене санитарних прописа у свим фазама пекарске производње;
- наведе врсте и параметре квалитета основних и помоћних сировина за производњу хлеба, пецива, тестенина, колача и чајног пецива;
- разликује врсте средстава за ферментацију и адитива и њихове карактеристике;
- објасни фазе технолошког поступка производње различитих врста хлеба, пецива, тестенина, колача и чајног пецива, односно производа од различитих врста теста;
- наведе параметре производње за различите врсте хлеба, пецива, тестенина, колача и чајног пецива;
- објасни карактеристике различитих врста хлеба, пецива, тестенина, колача и чајног пецива;
- наведе врсте и особине амбалаже за паковање и транспорт хлеба, пецива, тестенина, колача и чајног пецива;
- наведе услове складиштења хлеба, пецива, тестенина, колача и чајног пецива;
- наведе прописе који регулишу рад пекаре;
- наведе услове складиштења сировина и материјала;
- наведе врсте и структуру трошкова у пекарској производњи;
- наведе услове испоруке и продаје пекарских производа;
- наведе врсте пословне документације (требовање сировина, радни налози, утрошак сировина, извештај о производњи и сл.);
- објасни значај, прописа из области безбедности и здравља на раду, заштите животне средине и заштите од пожара.

Вештине

- припреми радно место према стандардима и нормативима у пекарској производњи и организује простор у сопственој производњи;
- провери и одржава исправност рада машина и алата;

Вештине

- одржава личну хигијену и хигијену опреме и простора у пекарској производњи и продаји;
- примењује НАССР и остале важеће стандарде у свим фазама пекарске производње;
- користи средства и опрему за заштиту на раду;
- сортира и одлаже отпад у складу са важећим прописима;
- изведе основне калкулације, мерење, припрему и дозирање потребних сировина и помоћних сировина за различите врсте пекарских производа;
- врши замес различитих врста теста за хлеб, пециво, тестенине и колаче;
- дели, округло и завршно обликује тесто за хлеб;
- дели, обликује, сече и филије тесто за пециво и колаче;
- регулише процес печења и прати промене на тесту током печења;
- уочава грешке на готовом хлебу, пециву и готовим колачима;
- изврши замес, пресовање и обликовање тестенине;
- прати промене на тесту током сушења;
- пакује и складишти хлеб, пециво, колаче и тестенине;
- изврши завршно филовање и глазирање колача;
- планира и врши набавку и производњу према потребама;
- складишти сировине и материјале према стандардима;
- процени промене на сировинама настале услед неправилног складиштења;
- изради калкулацију цене производа;
- саветује потрошаче и врши промоцију пекарских производа, као и услуга у пекарству;
- аранжира, презентује и продаје пекарске производе;
- примењује ИКТ у реализацији задатака и вођењу евиденције за послове пекара, као и при прикупљању и коришћењу података и информација у раду;
- чита и разуме документацију, декларације на најмање једном страном језику;
- делотворно и вешто комуницира са сарадницима и потрошачима, користећи језик и стил комуникације специфичан за контекст и област рада;
- ефикасно планира пословање сопствене пекаре, примењујући основне принципе предузетништва;
- ефикасно примењује све прописане мере заштите здравља и заштите животне средине, као и важеће стандарде у свим фазама производње пекарских производа.

Способности и ставови

- обавља послове самостално, савесно, одговорно, уредно и прецизно у складу са техничко-технолошким процедурама и стандардима у пекарству, уз повремене консултације са надређенима;
- одговорно и вешто рукује алатом, машинама и опремом при производњи пекарских производа;
- ефикасно планира и организује време и активности;
- испољава позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, НАССР стандарда и осталих важећих стандарда у свим фазама производње пекарских производа;
- испољава позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у производњи пекарских производа;
- показује стрпљење, љубазност, флексибилност у комуникацији са сарадницима, надређенима и потрошачима;
- испољава позитиван однос према свом здрављу, здрављу других и заштити животне средине;
- показује спремност за учење и активно се усавршава.

Начин провере остварености исхода учења

Праћење развоја и напредовања ученика у достизању исхода и стандарда постигнућа, као и напредовање у развијању компетенција обавља се формативним и сумативним оцењивањем.

Оцењивање је описно и бројчано.

Бројчане оцене ученика су:

- одличан (5),
- врло добар (4),
- добар (3),
- довољан (2) и
- недовољан (1).

Оцена недовољан (1) није прелазна оцена.

Оцењивање се остварује применом различитих метода и техника (пројектни, радни задаци и сл.).

Сумативно се оцењује на полугодишту, крају школске године и на завршном испиту.

У неформалном образовању провера савладаности програма којим се стичу стручне компетенције, обавља се на испиту за проверу стручних компетенција.

У поступку признавања претходног учења провера савладаности исхода учења обавља се путем процене претходно стечених исхода учења и компетенција које је кандидат успео да докаже путем прописаних инструмената за процену и на испиту за процену остварености исхода учења који комбинује више метода процене од којих је практични рад у реалном/симулираном радном окружењу обавезан.

ОСИГУРАЊЕ КВАЛИТЕТА КВАЛИФИКАЦИЈЕ

Квалификације реализатора програма	Одговарајуће образовање: <ul style="list-style-type: none">• нивоа 5 НОКС-а,• нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2) и• нивоа 7 НОКС -а (подниво7.1), у складу са чл. 140.-142. Закона о основама система образовања и васпитања.
Организација надлежна за издавање јавне исправе	Средње стручне школе Јавно признати организатори активности образовања одраслих (ЈПОА)