

STANDARD ZANIMANJA

1.DIO

Naziv porodice zanimanja:	Poljoprivreda i prerada hrane
Naziv zanimanja:	Pekar
Nivo kvalifikacije: (u skladu sa Osnovama kvalifikacijskog okvira u BiH)	III
Datum izrade standarda:	09.05.2012.
Verzija	1
Popis kompetencija u širem smislu:	
1. Izabrati i pripremiti sirovine prema normativima u zavisnosti od vrste proizvoda	
2. Rukovati mašinama i uređajima	
3. Sprovoditi faze tehnološkog procesa proizvodnje različitih vrsta proizvoda	
4. Izvoditi pečenje	
5. Manipulisati gotovim proizvodom (hlađenje, pakovanje, skladištenje, distribucija)	
6. Obezbediti higijenu i kvalitet proizvoda	
7. Primijeniti mjere zaštite na radu i okoliša	

2.DIO

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
1. Izabrati i pripremiti sirovine prema normativima u zavisnosti od vrste proizvoda		
<ul style="list-style-type: none"> - Okarakterisati sastav životnih namirnica i principe pravilne ishrane - Prepoznati osnovne i pomoćne sirovine u mlinarstvu, pekarstvu i proizvodnji tjestenine - Opisati karakteristike i funkciju osnovnih i pomoćnih sirovina - Razlikovati značaj i upotrebljivost vrsta aditiva u pekarstvu - Definisati uslove skladištenja sirovina - Identificirati postupke pripreme sirovina 	<ul style="list-style-type: none"> - Proračunati količinski sastav pojedinih sirovina, a u zavisnosti od vrste proizvoda - Primijeniti recepturu za određene vrste proizvoda - Prepoznati organoleptičke osobine sirovina - Izabrati i pripremiti sirovine za tehnološki proces proizvodnje 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazivati odgovornost - Djelovati samostalno i inovativno - Učestvovati u timskom radu - Pokazivati objektivnost u procjeni kvaliteta sirovina - Koristiti racionalno sirovine - Pokazivati svijest o ekološkom i zdravstvenom aspektu primjene aditiva - Dovoditi u vezu ishranu i zdravlje u sklopu cjeloživotnog učenja
2. Rukovati mašinama i uređajima		
<ul style="list-style-type: none"> - Navesti mašine i uređaje koji se koriste u mlinarstvu, pekarstvu i proizvodnji tjestenine - Definisati vrste materijala mašina i uređaja - Razlikovati funkcije mašina i uređaja - Opisati načine održavanja mašina i uređaja - Definisati značaj i primjenu informatičkih tehnologija u stručnom području 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeniti principe dobre proizvođačke i higijenske prakse - Pripremiti i koristiti mašine i uređaje u mlinarstvu, pekarstvu i proizvodnji tjestenine - Procjeniti eventualne nepravilnosti u radu mašina i uređaja - Otkloniti manje kvarove na mašinama i uređajima - Koristiti informatičke tehnologije 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazivati samostalnost i odgovornost pri rukovanju mašinama i uređajima - Iskazivati svijest o značaju higijensko-tehničkog održavanja mašina i uređaja - Pokazivati sposobnost prilagođavanja u nepredvidivim uslovima - Učestvovati u timskom radu - Pratiti razvoj novih mašina i uređaja, kao i primjenu informatičkih tehnologija u mlinarstvu, pekarstvu i proizvodnji tjestenine
3. Sprovoditi faze tehnološkog procesa proizvodnje različitih vrsta proizvoda		
<ul style="list-style-type: none"> - Imenovati faze tehnološkog procesa 	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovoditi kontinuirano faze tehnološkog 	<ul style="list-style-type: none"> - Pratiti razvoj novih tehnologija u

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
<p>proizvodnje različitih vrsta proizvoda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Okarakterisati uslove pojedinih faza tehnološkog procesa proizvodnje u zavisnosti od vrste proizvoda - Opisati značaj i karakteristike pojedinih faza tehnološkog procesa proizvodnje različitih vrsta proizvoda - Opisati specifične faze kod pojedinih pekarskih proizvoda (lisnato tijesto, prhko tijesto, pite) 	<p>procesa proizvodnje različitih vrsta proizvoda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regulisati parametre u fazama tehnološkog procesa proizvodnje različitih vrsta proizvoda - Procjeniti završetak pojedinih faza - Izvoditi pravilno zamjesivanje, dijeljenje tijesta, okruglo oblikovanje, fermentisanje i završno oblikovanje - Primijeniti principe dobre proizvođačke prakse - Demonstrirati faze tehnološkog procesa proizvodnje različitih vrsta proizvoda 	<p>sklopu cjeloživotnog učenja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pokazivati inovativnost i kreativnost - Iskazivati odgovornost i osjećaj za inicijativu - Ispoljavati razvijen osjećaj za očuvanje tradicionalnih proizvoda
4. Izvoditi pečenje		
<ul style="list-style-type: none"> - Opisati promjene tokom procesa pečenja - Identifikovati temperaturu i vlagu pečenja u zavisnosti od težine proizvoda - Razlikovati vrijeme pečenja u zavisnosti od težine proizvoda i uslova pečenja 	<ul style="list-style-type: none"> - Pratiti proces pečenja - Regulisati i kontrolisati parametre procesa pečenja - Procjeniti kraj pečenja - Izvoditi rad na peći 	<ul style="list-style-type: none"> - Preuzimati odgovornost - Prilagoditi se nepredvidivim uslovima - Poštovati tradicionalni način pečenja za određene vrste proizvoda - Pokazati samosvjesnost
5. Manipulisati gotovim proizvodom (hlađenje, pakovanje, skladištenje, distribucija)		
<ul style="list-style-type: none"> - Identifikovati uslove hlađenja, pakovanja, skladištenja i distribucije u mlinarstvu, pekarstvu i proizvodnji tjestenine - Razlikovati promjene na proizvodu u zavisnosti od uslova hlađenja, pakovanja, skladištenja i distribucije - Izabrati adekvatnu ambalažu u zavisnosti od vrste proizvoda u mlinarstvu, pekarstvu i proizvodnji tjestenine 	<ul style="list-style-type: none"> - Procjeniti uslove hlađenja, pakovanja, skladištenja i distribucije - Regulisati uslove hlađenja, pakovanja, skladištenja i distribucije - Manipulisati gotovim proizvodom - Koristiti adekvatnu ambalažu u zavisnosti od vrste proizvoda - Pakovati proizvode - Provoditi i poštovati ekološke standarde - Koristiti ambalažu na racionalan način 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazivati samostalnost i odgovornost za rad - Prilagoditi se nepredvidivim uslovima - Djelovati kao dio tima - Iskazivati osjećaj za poduzetničku inicijativu

Znanje:	Vještine:	Lične kompetencije
<ul style="list-style-type: none"> - Opisati osnove o poslovnim sredstvima preduzeća 		
6. Obezbjediti higijenu i kvalitet sirovina i proizvoda		
<ul style="list-style-type: none"> - Definirati zakonske propise higijensko-sanitarnih mjera - Opisati značaj i primjenu sredstava za higijenu - Reprodukovati osnovne zakonske propise kvaliteta proizvoda u mlinarstvu, pekarstvu i proizvodnji tjestenine - Definirati organoleptičke osobine proizvoda - Razjasniti značaj zdravstvenog stanja radnika 	<ul style="list-style-type: none"> - Sprovoditi higijensko-sanitarne mjere - Održavati ličnu higijenu, higijenu opreme i radnog prostora - Procijeniti organoleptičke osobine proizvoda - Poštovati i provoditi ekološke standarde - Vršiti na pravi način odlaganje otpadnog materijala 	<ul style="list-style-type: none"> - Uočavati greške i adekvatno reagovati - Pokazivati samostalnost i odgovornost - Iskazivati svijest o značaju higijene i zdravlja - Iskazivati interes prema cjeloživotnom učenju
7. Primijeniti mjere zaštite na radu i okoliša		
<ul style="list-style-type: none"> - Razlikovati mjere zaštite na radu - Definirati mjere zaštite na radu i pružanja prve pomoći - Predvidjeti mjeru zaštite na radu - Procijeniti sigurnost radnog mjesta - Definirati načine zaštite okoliša 	<ul style="list-style-type: none"> - Primijeniti mjere zaštite na radu - Koristiti sredstva u cilju zaštite na radu - Procijeniti uslove za sprovođenje mjera zaštite na radu - Demonstrirati pružanje prve pomoći - Pridržavati se principa zaštite okoliša 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokazivati svijest o važnosti mjera zaštite na radu - Preuzimati odgovornost za vlastiti rad - Učestvovati kao dio tima - Preduzimati mjere u slučaju nesreće i organizovati pružanje prve pomoći - Iskazivati pozitivan stav prema cjeloživotnom učenju - Iskazivati ekološku osvješćenost