

**Школске 2012/2013.  
образовни профил  
ПЕКАР уписује 12 ученика**



**ШТА УЧИ ПЕКАР?**

Школовање траје три године.

Циљ програма је квалитетна обука у струци.

Кад завршиш школу, припремљен си за радни однос.

То постижемо већим бројем часова практичног рада и теоријским часовима, који на прикладан начин појашњавају процесе рада.



**ГДЕ СЕ УЧИ?**

Практичан рад се организује у школској радионици, занатским погонима и пекарама.

Резултати дугогодишњег рада, омогућују да из школе излазе добро обучени пекари, оспособљени за самосталан рад.



**ПРЕДМЕТИ**

Српски језик и књижевност

Страни језик

Физичко васпитање

Математика

Историја

Рачунарство и информатика

Географија

Екологија и заштита животне средине

Устав и права грађана

Физика

Хемија

Исхрана људи

Операције и мерења у пекарству

Сировине у пекарству

Производња хлеба

Здравствена безбедност хране

Објекти и опрема у пекарству

Производња пецива, колача и тестенина

Тржиште и промет пекарских производа

Предузетништво

Грађанско васпитање - Верска настава

Изборни предмети



**ШТА РАДИ ПЕКАР?**

Преузима и припрема сировине.

Меси, обликује и пече тесто.

Контролише и прати рад машина.

Уређује и аранжира продајни простор.

Саставља нове рецептуре.



**А ДАЉЕ?**

Може да настави школовање на високим струковним школама.