



# Средња стручна школа „Милош Црњански“

Светосавска 57, Кикинда

тел. 0230/422-056

[www.miloscrnjanski.edu.rs](http://www.miloscrnjanski.edu.rs)

[facebook.com/sscrnjanskiki](https://facebook.com/sscrnjanskiki)



У школској 2023/2024. години планирамо упис четири одељења у први разред:

Подручје рада	Образовни профил	Број ученика	Трајање образовања
Геодезија и грађевинарство	Архитектонски техничар	30	4 године
Здравство и социјална заштита	Медицинска сестра – техничар	30	
Хемија, неметали и графичарство	Техничар за хемијску и фармацеутску технологију	30	
Пољопривреда, производња и прерада хране	Пекар	10+5 дуал	3 године
	Оператер у прехранбеној индустрији	15	

## ПЕКАР



## ОПЕРАТЕР У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ

Подручје рада: пољопривреда, производња и прерада хране

Трајање образовања: 3 године

Уписујемо: по 15 ученика (10 + 5 дуално)

Пекари, након завршеног школовања су оспособљени да месе и пеку хлеб и пециво, а такође воде рачуна да продавнице свакодневно буду снабдеване њиховим производима, тј. да умесе довољно по већ унапред договореном плану по којем ће се достављати до оних који ће га продати. Пекари воде рачуна, како о личној хигијени, тако и о одржавању чистоће радног простора, пећи и средстава за рад. Пекари раде у погонима за производњу хлеба и пецива. Такође, пекари могу радити и у хотелима, ресторанима, мензама, али могу доћи и до виших позиција као врсни мајстори за припрему разних укуских пецива. Пекари би требало да поседују спретност, али и осећај за овај посао, поготово када се ради о ручном мешању. Врло је важно да имају добро развијен осећај за мирис и укус како би успешно проценили да ли је тесто укусно и спремно за крајњи процес, тј. за печење.

Овај образовни профил ће се реализовати по принципу дуалног образовања, што значи да ученици паралелно са школовањем раде у погонима наших фирми - сарадника. Ученици стичу знања и вештине за спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у технолошком процесу прехранбене индустрије као и у производњи полупроизвода и готових прехранбених производа, планирању и организацији сопственог рада у производњи прехранбених производа. У оквиру стручних предмета ученици се упознају са основним састојцима намирница, начином прераде, конзервацијом, паковањем, етикетирањем и складиштењем готових производа. Кроз планирани наставни програм ученици уче о својствима прехранбених производа, о основним и специфичним процесима и опреми у прехранбеној индустрији. У току практичне наставе, ученици развијају одговорност, марљивост, флексибилност, склоност тимском раду у динамичном и захтевном производном окружењу.



## Наставни план за образовни профил: ПЕКАР

ПРЕДМЕТИ Т-теорија, В-вежбе, ПН-практична настава (на недељном нивоу) Б-настава у блоку (на годишњем нивоу)	БРОЈ ЧАСОВА											
	I разред				II разред				III разред			
	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б
Српски језик и књижевност	3				2				2			
Страни језик	2				2				1			
Физичко васпитање	2				2				2			
Математика	2				2				1			
Историја	2											
Рачунарство и информатика		2										
Географија									1			
Екологија и заштита животне средине									1			
Социологија са правима грађана									1			
Физика	2											
Хемија	2											
Исхрана људи	1											
Операције и мерења у пекарству	2	2										
Технологија пекарства	3				4				4			
Производња пекарских производа		6		60			12	90			12	120
Здравствена безбедност хране					2	2						
Објекти и опрема у пекарству					2							
Тржиште и промет пекарских производа									2	1		
Предузетништво										2		
Грађанско васпитање / Верска настава	1				1				1			
Изборни предмет према програму обр. профила					1				1			
<b>Укупна недељна норма часова</b>		<b>32</b>				<b>32</b>				<b>32</b>		

## Наставни план за: ОПЕРАТЕР У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ

ПРЕДМЕТИ Т-теорија, В-вежбе, ПН-практична настава (на недељном нивоу) Б-настава у блоку (на годишњем нивоу)	БРОЈ ЧАСОВА											
	I разред				II разред				III разред			
	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б	Т	В	ПН	Б
Српски језик и књижевност	3				2				2			
Страни језик	2				2				1			
Физичко васпитање	2				2				2			
Математика	2				2				1			
Рачунарство и информатика		2										
Историја	2											
Географија									1			
Екологија и заштита животне средине	1											
Ликовна култура									1			
Социологија са правима грађана									1			
Физика	2											
Хемија	2											
Исхрана људи	1											
Операције и мерења у прехранбеној производњи	2	2			2							
Прехранбена технологија	3				4				4			
Производња прехранбених производа		4		90			12	120			12	150
Здравствена безбедност хране					2	2						
Тржиште и промет прехранбених производа									2	1		
Предузетништво										2		
Грађанско васпитање / Верска настава	1				1				1			
Изборни предмет према програму обр. профила					1				1			
<b>Укупна недељна норма часова</b>		<b>31</b>				<b>32</b>				<b>32</b>		

## Шта ради пекар ?

- правилно припрема сировине за пекарску производњу;
- стручно меша тесто и контролишем ферментацију;
- вешто обликује тесто; пече хлеб и пециво;
- педантно складишти и пакује хлеб и пециво;
- успешно припрема специјалне врсте хлеба; прави све врсте пецива;
- оспособљен(а) је за производњу тестенина и колача;
- одговорно спроводи мере хигијенско-техничке заштите;
- води рачуна о личној хигијени и здрављу, води рачуна о чистоћи алата и прибора за рад;

## Где може да се запосли пекар?

- у прехранбеној индустрији;
- у пекарама;
- у пекарама хипермаркета;
- у буреџницама;
- у пицеријама;
- у ресторанима брзе хране;
- могу и самостално да обављају делатност.

## Шта ради оператер у прехранбеној индустрији?

- професионално обавља радне задатке;
- оспособљава се за самосталан рад у непосредној производњи;
- стручно и одговорно испитује сировине и готове производе;
- ради на термичкој обради намирница;
- суши и смрзава намирнице;
- правилно складишти и чува намирнице;
- одговорно спроводи мере хигијенско-техничке заштите;
- води рачуна о чистоћи алата и прибора за рад;
- води рачуна о личној хигијени и здрављу.

## Где може да се запосли оператер у прехранбеној индустрији?

- у прехранбеној индустрији;
- у кондиторској индустрији;
- у индустрији безалкохолних и алкохолних пића;
- у шећерани;
- у угљари;
- у производњи сирћета;
- у индустрији воћа и поврћа;