

Члан 2.

Циљ Програма оспособљавања за послове пекара (у даљем тексту: Програм) јесте да полазници усвоје знања и радне вјештине за обављање послова пекара.

Члан 3.

Садржај Програма са утврђеним циљем, обликом извођења Програма, трајањем Програма и начином провјере, кадровским, дидактичким и просторним условима за извођење Програма, условима за упис, напредовањем и завршетком Програма, начином евалуације Програма и постигнућа у учењу налази се у Прилогу овог програма и чини његов саставни дио.

Члан 4.

Овај програм траје укупно 420 часова, од којих је 30 часова теоријске наставе и 390 часова практичне наставе.

Члан 5.

Током оспособљавања врши се стално праћење нивоа усвојених знања и радних вјештина сваког полазника помоћу листа за праћење тока оспособљавања.

Члан 6.

Провјера савладаности Програма врши се полагањем испита провјере, који се организује у условима и просторима гдје се полазник обучавао.

Члан 7.

(1) Оцјену стеченог знања и радних вјештина даје испитна комисија.

(2) Комисију чине три члана, који морају испуњавати исте услове који су предвиђени за наставнике.

Члан 8.

(1) Испитом се провјеравају стечена теоријска знања и радне вјештине.

(2) Испит се вреднује са највише 100 бодова.

Члан 9.

(1) Провјера стечених теоријских знања обавља се тестом знања, који се полаже писмено и вреднује са највише 10 бодова.

(2) Провјера стечених радних вјештина обавља се извршавањем једног стандардизованог радног задатка.

(3) За оцјењивање радног задатка користи се посебна бодовна листа.

Члан 10.

(1) Радни задатак може се оцијенити са највише 90 бодова.

(2) Елементи који се вреднују код сваког радног задатка су:

- а) уредност при раду - 10 бодова,
- б) процес рада и редослијед операција - 30 бодова,
- в) очекивано вријеме израде - 10 бодова и
- г) параметри квалитета извршеног посла - 40 бодова.

Члан 11.

(1) Успјех на испиту провјере зависи од укупног броја бодова које је полазник стекао на тесту знања и извршавањем радног задатка.

(2) Бодови се преводе у успјех.

(3) Успјешност полазника на испиту провјере представља се тростепено, према описној оцјени успјеха и броју бодова, тако да је:

- а) од нула до 50 бодова - недовољан успјех,
- б) од 51 до 75 бодова - добар успјех и
- в) од 76 до 100 бодова - одличан успјех.

(4) Полазник који не положи испит провјере може, након додатног оспособљавања, приступити поновном полагању испита провјере.

1671

На основу члана 18. став 1. Закона о образовању одраслих ("Службени гласник Републике Српске", бр. 59/09 и 1/12) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10 и 24/12), на приједлог Завода за образовање одраслих, министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРОГРАМ**ОСПОСОБЉАВАЊА ЗА ПОСЛОВЕ ПЕКАРА**

Члан 1.

Овим програмом утврђују се оспособљавање полазника за послове пекара, циљ Програма, наставни садржаји, облик извођења Програма, трајање Програма и начин провјере, кадровски, дидактички и просторни услови за извођење Програма, услови за упис, напредовање и завршетак Програма, начин евалуације Програма и постигнућа у учењу.

Члан 12.

Теоретску и практичну наставу може да изводи лице које има одговарајућу стручну спрему и звање:

- а) дипломирани инжењер прехранбене технологије и
- б) дипломирани инжењер пољопривреде за технологију биљних производа.

Члан 13.

(1) Теоријска настава изводи се у просторијама учioniчког типа.

(2) Практична настава изводи се у кабинету за практичну наставу или пекари на основу уговора о сарадњи са послодавцем.

Члан 14.

Услови за упис у овај програм су завршена најмање основна школа и посједовање санитарне књижице.

Члан 15.

Након завршеног Програма, полазницима који су остварили број бодова у складу са чланом 11. став 3. т. б) и в) овог програма издаје се увјерење о оспособљености, које има снагу јавне исправе.

Члан 16.

На крају овог програма учесници су дужни попунити евалуациони упитник на основу којег се врши процјена успјешности одржаног оспособљавања.

Члан 17.

Овај програм ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.04-876/12
26. јула 2012. године
Бања Лука

Министар,
Мирослав Миловановић, с.р.

Прилог

**ПРОГРАМ
ОСПОСОБЉАВАЊА ЗА ПОСЛОВЕ ПЕКАРА**

1. Назив Програма	Програм оспособљавања за послове пекара
2. Циљ Програма	Оспособити полазнике за обављање послова пекара
3. Наставни садржаји	<p>1. Заштита на раду:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Заштита на раду, ▪ Примјена мјера и средстава заштите на раду, ▪ Фактори повреде на радном мјесту, ▪ Прва помоћ, ▪ Заштита од пожара, ▪ Нормативи за заштиту на раду, ▪ Бука, потреси и вибрације и ▪ Опасност од електричне струје. <p>2. Технологија занимања:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Брашно добијено мљењењем различитих житарица, ▪ Квасац, ▪ Вода, ▪ Со, ▪ Адитиви, ▪ Машине и уређаји који се користе у производњи хљеба, ▪ Мјесилица, ▪ Дјелилица, ▪ Векнарица, ▪ Интермедијална комора, ▪ Комора за ферментацију, ▪ Пећ за печење, ▪ Технолошка шема производње хљеба по директној методи замјеса, ▪ Технолошка шема производње хљеба по индиректној методи замјеса, ▪ Припрема сировина, ▪ Израда мале маје (преткваса) код индиректне методе рада, ▪ Одмарање мале маје, ▪ Замјес - директна метода, ▪ Одмарање у маси, ▪ Премјесивање, дијелење тијеста, ▪ Округло обликовање, ▪ Интермедијална ферментација, ▪ Завршно обликовање, ▪ Ферментација: одложена и прекинута, ▪ Завршна ферментација, ▪ Печење, ▪ Хлађење, ▪ Складиштење, ▪ Рад на производњи пшеничног хљеба, ▪ Рад на производњи ражаног хљеба, ▪ Рад на производњи биохлађења, ▪ Рад на производњи мијешаног ражаног хљеба, ▪ Рад на производњи мијешаног кукурузног хљеба, ▪ Рад на производњи сојиног дијететског хљеба, ▪ Рад на производњи хљеба са овсеним пахуљицама, ▪ Рад на производњи хљеба са пшеничним мекињама,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Рад на производњи хљеба са пшеничним клицама, ▪ Рад на мјесилици, ▪ Рад на дјелилици, ▪ Рад на рол-машини, ▪ Рад на комори за завршну ферментацију, ▪ Рад на пећи, ▪ Прорачун потребних сировина за замјес, ▪ Критичне контролне тачке у производњи, ▪ Мјере и примјена мјера за превазилажење појаве критичних тачака у производњи, ▪ Стварање тијеста (упијање воде, стварање глутенске масе), ▪ Вријеме мијешања тијеста, ▪ Температура и чврстоћа тијеста, ▪ Начини дјеловања додатака у тијесту и производу, ▪ Расхладни уређаји, ▪ Грешке на пекарским производима, ▪ Производња финих пекарских производа од квасног тијеста. <p>3. Хигијена:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Лична хигијена, ▪ Хигијена у просторијама и складишту, ▪ Производни и продајни простор, ▪ Хигијена приликом транспорта, ▪ Хигијена полупроизвода и производа. <p>4. Практични рад:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Практично упознавање са руковањем и прибором, ▪ Практична примјена заштите на раду, ▪ Практична примјена свих ставки из технологије занимања.
<p>4. Облик извођења Програма</p>	<p>Теоретски дио Програма реализује се предавањем у редовној настави, а практични дио реализује се практичним радом.</p>
<p>5. Трајање Програма и начин провјере</p>	<p>Трајање Програма је 420 часова (30 часова теоријске наставе и 390 часова практичног рада).</p> <p>Током оспособљавања врши се стално праћење степена овладаности радним знањима и вјештинама сваког полазника, помоћу листа за праћење тока оспособљавања.</p> <p>Провјера савладаности Програма оспособљавања спроводи се полагањем испита провјере, који се организује у условима и просторима гдје се полазник обучавао. Оцјену о стеченим прописаним вјештинама даје испитна комисија.</p> <p>Комисију чине најмање три члана, који морају испуњавати исте услове који су предвиђени за наставнике.</p> <p>Испитом провјере проверавају се стечена теоријска знања и радне вјештине. Испит се вреднује са највише 100 бодова. Провјера стечених теоријских знања обавља се тестом знања који се полаже писмено и вреднује са највише 10 бодова. Провјера стечених радних вјештина обавља се извршавањем једног стандардизованог радног задатка. За оцјењивање радног задатка користи се посебна бодовна листа. Радни задатак може да се оцјени са највише 90 бодова.</p> <p>Елементи који се вреднују код сваког радног задатка су:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ уредност при раду – 10 бодова, ▪ процес рада и редослијед операција – 30 бодова, ▪ очекивано вријеме израде – 10 бодова и ▪ параметри квалитета извршеног посла – 40 бодова. <p>Успјех на испиту зависи од укупног броја бодова које је полазник стекао на тесту знања и извршавањем радног задатка. Бодови се преводе у успјех. Успјешност полазника на испиту провјере представља се тростепено, према описној оцјени успјеха и броју бодова, тако да је:</p> <p>а) од нула до 50 бодова – недовољан успјех, б) од 51 до 75 бодова – добар успјех и в) од 76 до 100 бодова – одличан успјех.</p> <p>Полазник који не положи испит провјере може након додатног оспособљавања приступити поновном полагању испита.</p>
<p>6. Кадровски, дидактички, просторни услови за извођење Програма, знање и вјештине које се стичу завршавањем Програма</p>	<p>1. Кадровски услови:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ дипломирани инжењер прехранбене технологије и ▪ дипломирани инжењер пољопривреде за технологију биљних производа. <p>2. Дидактички услови:</p> <p>Машине, опрема и алати за пекару са потребним сировинама за израду пекарских производа.</p> <p>3. Просторни услови за извођење Програма:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ учioniца за извођење теоријске наставе,

	<ul style="list-style-type: none">▪ кабинет за практичну наставу или пекара на основу уговора о сарадњи са послодавцем. <p>4. Знање и вјештине које се стичу завршавањем Програма: Након завршеног Програма оспособљавања, полазници ће моћи самостално да:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ производе хљеб од пшеничног брашна,▪ производе хљеб од ражаног брашна,▪ производе специјалне врсте хљеба,▪ примјењују мјере заштите на раду.
7. Услови за упис, напредовање и завршетак Програма	Одрасла лица са најмање завршеном основном школом која посједују важећу санитарну књижицу.
8. Начин евалуације Програма и постигнућа у учењу	На крају оспособљавања учесници су дужни попунити евалуациони упитник на основу кога се врши процјена успјешности одржане обуке.