**OSPOSOBLJAVANJE ZA JEDNOSTAVNE POSLOVE U ZANIMANJU PEKAR**

SADRŽAJ PROGRAMA

Osnove pekarstva, alati, oprema, strojevi i inventar u pekarnici, pekarski proizvodi, sirovine za proizvodnju pekarskih proizvoda, osnovni postupci u pripremi pekarskih proizvoda, osnove higijene u pekarstvu, zaštita na radu, praktična nastava

KOMPETENCIJE KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA:

* Primijeniti pravila osobne higijene, higijene prostorija, uređaja i pribora
* Koristiti pribor, uređaje, strojeve i inventar na ispravan i siguran način
* Odabrati sirovine za izradu pekarskih proizvoda
* Pripremiti i mehanički obraditi odabrane sirovine za izradu pekarskih proizvoda
* Izraditi različite vrste jednostavnih pekarskih proizvoda prema recepturi
* Primijeniti mjere zaštite na radu, zaštite od požara i osnovne prve pomoći