



REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I MLADIH
mzom.gov.hr

KLASA: 602-03/24-05/00038
URBROJ: 533-05-24-0004

Zagreb, 6. studenoga 2024.

Na temelju članka 8. stavka 11. Zakona o strukovnom obrazovanju (Narodne novine, broj 30/09, 24/10, 22/13, 25/18 i 69/22), a u vezi s člankom 65. stavkom 3. Zakona o odgoju i obrazovanju u osnovnoj i srednjoj školi (Narodne novine, broj 87/08, 86/09, 92/10, 105/10, 90/11, 5/12, 16/12, 86/12, 94/13, 152/14, 7/17, 68/18, 98/19, 64/20, 133/20, 151/22 i 156/23), ministar znanosti, obrazovanja i mladih donosi

ODLUKU
o uvođenju posebnog kurikula za stjecanje kvalifikacije
POMOĆNI PEKAR/POMOĆNA PEKARICA (098194) u sektoru
POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA

I.

Ovom Odlukom donosi se posebni kurikul za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI PEKAR/POMOĆNA PEKARICA u sektoru POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA.

II.

Sastavni dio ove Odluke je posebni kurikul za stjecanje kvalifikacije POMOĆNI PEKAR/POMOĆNA PEKARICA u sektoru POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA iz točke I. ove Odluke.

III.

Ova Odluka stupa na snagu osmoga dana od dana objave u Narodnim novinama, a primjenjuje se za učenike I. razreda srednje škole od školske godine 2025./2026., za učenike II. razreda srednje škole od školske godine 2026./2027., a za učenike III. razreda srednje škole od školske godine 2027./2028.

MINISTAR

prof. dr. sc. Radovan Fuchs

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZNANOSTI, OBRAZOVANJA I MLADIH

**POSEBNI KURIKUL ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE
POMOĆNI PEKAR / POMOĆNA PEKARICA**

Zagreb, listopad 2024.

Popis kratica

CSVET – obujam ishoda učenja na razini ciklusa

HROO – Hrvatski sustav bodova općeg obrazovanja

HKO – Hrvatski kvalifikacijski okvir

SIU – skup ishoda učenja

Napomena:

Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje korišteni u ovom dokumentu (uključujući nazive strukovnih kvalifikacija, zvanja i zanimanja) odnose se jednako na oba roda (muški i ženski) i na oba broja (jedinu i množinu), bez obzira na to jesu li korišteni u muškom ili ženskom rodu, odnosno u jedini ili množini.

SADRŽAJ

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA.....	5
2. NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA.....	7
3. SASTAVNICE POSEBNOG KURIKULA.....	9
3.1. POSEBNI KURIKULI NASTAVNIH PREDMETA	9
3.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA.....	10
4. OBRAZAC RAZRADE MODULA.....	13
1. RAZRED.....	13
HRANA I PREHRANA	13
SIROVINE I TEHNOLOGIJA PEKARSTVA.....	15
SIGURNOST I HIGIJENA U PEKARSTVU	18
PRIPREMNI RADOVI U PEKARSTVU	22
PROIZVODNJA FINIH PEKARSKIH I SRODNIH PROIZVODA.....	26
2. RAZRED.....	29
ODRŽIVOST U PEKARSTVU	29
KOMUNIKACIJA U RADNOM OKRUŽJU POMOĆNOG PEKARA	31
OSNOVE IZRADE KRUHA I PECIVA	34
IZRADA KRUHA I PECIVA	36
3. RAZRED.....	42
KVALITETA U PEKARSTVU	42
SASTOJCI, RECEPTURE I TEHNIKE IZRADE OSTALIH PEKARSKIH PROIZVODA	44
PROIZVODNJA DRUGIH PEKARSKIH PROIZVODA.....	46
PROIZVODNJA RAZLIČITIH VRSTA TIJESTA I PROIZVODA OD TIJESTA	49
IZRADA TJESTENINE.....	51
RECEPTURE U PEKARSTVU	54
PAKIRANJE I OZNAČAVANJE PEKARSKIH PROIZVODA	57
5. ZAVRŠNI RAD.....	60

1. OPĆI DIO POSEBNOG KURIKULA

OPĆE INFORMACIJE O POSEBNOG KURIKULU		
Sektor	Poljoprivreda, prehrana i veterina	
Naziv kurikula strukovnog obrazovanja	Pomoćni pekar / pomoćna pekarica	
Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja	Pomoćni pekar / pomoćna pekarica https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/300	
Razina kvalifikacije prema HKO-u	3	
Minimalan obujam kvalifikacije (CSVET)	126 CSVET	
Obujam ishoda učenja na razini ciklusa (CSVET)	4. ciklus	5. ciklus
	42	84
Pokazatelji na temelju kojih je izrađen posebni kurikulum		
Popis standarda zanimanja	Popis standarda kvalifikacije	Sektorski kurikulum
SZ – Pomoćni pekar / Pomoćna pekarica Pekar-slastičar / Pekarica-slastičarka https://hko.srce.hr/registar/standard-zanimanja/detalji/122	SK Pomoćni pekar / Pomoćna pekarica (standard strukovnog dijela kvalifikacije) https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/300	Poljoprivreda, prehrana i veterina
Uvjeti za upis posebnog kurikula / programa obrazovanja	Posjedovanje prethodne kvalifikacije na razini 1 HKO-a. Dokaz o nepostojanju zdravstvenih kontraindikacija za navedenu kvalifikaciju sukladno važećem popisu zdravstvenih zahtjeva izdanom od strane nadležnoga ministarstva.	
Uvjeti stjecanja kvalifikacije (završetka programa posebnog obrazovanja)	Stecenih najmanje 126 CSVET bodova (najmanje 60 CSVET bodova na razini 3 ili višoj razini ishoda učenja), od kojih je 83 CSVET bodova iz strukovnog dijela kvalifikacije i 43 boda iz općeg obrazovanja te izrađen i obranjen završni rad.	
Uvjeti i načini obrazovanja u okviru obrazovnog programa	Uvjeti u kojima se stječu kompetencije propisani su Državnim pedagoškim standardom srednjoškolskog sustava odgoja i obrazovanja (Narodne novine, broj 63/08 i 90/10) i Pravilnikom o načinu organiziranja, izvođenju i praćenju nastave u strukovnim školama (Narodne novine, broj 140/09, 130/20 i 100/24) ili Zakonom o obrazovanju odraslih (Narodne novine, broj 144/21) i Pravilnikom o standardima i normativima za izvođenje programa obrazovanja odraslih (Narodne novine, broj 14/23). Kriteriji prelaska u višu godinu obrazovanja uspješno su završeni moduli prethodne godine obrazovanja. Učenje temeljeno na radu provodit će se u ustanovi za strukovno obrazovanje, a uključuje razdoblja učenja temeljenog na radu u školi, u regionalnim centrima kompetentnosti i kod poslodavaca.	

	Obrazovanje završava izradbom i obranom završnog rada, kojim se stječe kvalifikacija pomoćni pekar / pomoćna pekarica.
Horizontalna prohodnost (preporuke)	Nakon završene škole, učenici su osposobljeni za obavljanje pomoćnih poslova u pekarskoj proizvodnji. U sustavu cjeloživotnog učenja, osim stjecanja inicijalne kvalifikacije, mogu se uključiti u programe osposobljavanja i usavršavanja, prekvalifikacije u skladu s potrebama svijeta rada te osobnim interesima i mogućnostima.
Vertikalna prohodnost (mogućnost obrazovanja na višoj razini)	Nakon stečene kvalifikacije Pomoćni pekar / Pomoćna pekarica moguć je nastavak obrazovanja na razinu 4.1. HKO-a.
Oblici učenja temeljenog na radu u okviru posebnog kurikula	Učenje temeljeno na radu integrirano je u posebni kurikulum uz rješavanje problemskih zadataka koji se mogu simulirati u školskim specijaliziranim učionicama/praktikumima/radionicama ili kod poslodavca. Zadatci za učenje i vježbe osmišljeni su tako da odgovaraju stvarnim radnim situacijama radnog mjesta.
Specifični materijalni uvjeti i okruženje za učenje koji su potrebni za izvedbu kurikula	https://hko.srce.hr/registar/standard-kvalifikacije/detalji/300 Ishode učenja koji se stječu učenjem temeljenim na radu potrebno je izvoditi u odgojno -obrazovnim skupinama. Zaštitna odjeća, obuća i oprema
Ciljevi posebnog kurikula (15 – 20) Učenici će moći:	
1. prepoznati važnost uporabe osobnih zaštitnih sredstava tijekom cijelog radnog procesa 2. primijeniti osobna zaštitna sredstva u pekarstvu u svrhu osiguranja sigurnosti i sprječavanja opasnosti 3. razviti svijest o važnosti pružanja prve pomoći unesrećenoj osobi 4. koristiti osnovni pribor, posuđe, te strojeve i uređaje u pekarstvu uz nadzor 5. prepoznati važnost održavanja osobne higijene i higijene radnog mjesta u pekarstvu 6. razlikovati hranjive tvari i njihovu ulogu u organizmu 7. odabrati različite sirovine potrebne za različite vrste tijesta 8. steći vještine pravilnog vaganja sirovina i odabira odgovarajućih uređaja za postupak proizvodnje pekarskih proizvoda 9. opisati građu zrna žitarica te razlikovati mlinske proizvode 10. objasniti važnost receptura u izradi pekarskih proizvoda 11. izvršiti osnovne operacije u proizvodnji kruha, peciva i ostalih pekarskih proizvoda prema recepturi uz nadzor 12. prepoznati važnost pravilnog pakiranja i označavanja pekarskih proizvoda kako bi se osigurala sigurnost i dostupnost relevantnih informacija 13. komentirati postupke ocjenjivanja pekarskih proizvoda 14. razviti svijest o mogućnostima sprječavanja nastajanja otpada od hrane u području pekarstva 15. pravilno komunicirati sa suradnicima i kupcima 16. steći osnovne vještine u prodaji pekarskih proizvoda.	
Preporučeni načini praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe posebnog kurikula	• vanjsko vrednovanje i praćenje nastavnika • prolaznost učenika nakon završetka školovanja • prolaznost učenika na završnom radu • samovrednovanje nastave

2. NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA

NASTAVNI PLAN POSEBNOG KURIKULA ZA STJECANJE KVALIFIKACIJE POMOĆNI PEKAR / POMOĆNA PEKARICA						
PREDETNI KURIKUL / MODUL	RAZRED, TJEDNI BROJ SATI, BODOVI					
	1.	CSVET	2.	CSVET	3.	CSVET
	sati/tj.	godišnje	sati/tj.	godišnje	sati/tj.	godišnje
OBVEZNI						
Hrvatski jezik	3	4	3	4	3	3
Politika i gospodarstvo					1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2	2	2	2
Matematika	3	4	2	2	2	2
Informatika	1	1	1	1	1	1
Strani jezik	1	1	1	1	1	1
Čovjek i okolina	1	1	1	1		
UKUPNO I	11	13	10	11	10	10
IZBORNI						
Vjeronauk/Etika	1	1	1	1	1	1
Domaćinstvo / Tehnička kultura	1	1	1	1	1	1
DRUGI OBLICI NASTAVE						
Sat razrednog odjela	1	1	1	1	1	1
UKUPNO II	3	3	3	3	3	3
STRUKOVNI						
TEHNOLOGIJA ZANIMANJA						
Hrana i prehrana	1	2				
Sirovine i tehnologija pekarstva	3	4				
Održivost u pekarstvu			1	2		
Komunikacija u radnom okružju pomoćnog pekara			1	2		
Osnove izrade kruha i peciva			2	2		
Kvaliteta u pekarstvu					2	3
Sastojci, recepture i tehnike izrade ostalih pekarskih proizvoda					1	2
STRUČNA PRAKSA						
Sigurnost i higijena u pekarstvu	2	3				
Pripremni radovi u pekarstvu	7	10				
Proizvodnja finih pekarskih i srodnih proizvoda	5	7				
Izrada kruha i peciva			14	20		
Proizvodnja drugih pekarskih proizvoda					6	7
Proizvodnja različitih vrsta tijesta i proizvoda od tijesta					4	6
Izrada tjestenine					5	6
Recepture u pekarstvu					4	6
Pakiranje i označavanje pekarskih proizvoda					1	1
UKUPNO III	18	26	18	26	23	31
UKUPNO I+II+III	32	42	31	40	36	44
DRUGI OBLICI RADA						
Program produženoga stručnog postupka ¹ (tjedno/godišnje)	18 (630)		18 (630)		18 (576)	

¹Program produženoga stručnog postupka (PSP) posebnost je programa za učenike s teškoćama u razvoju te kao takav nije opterećenje nego način i prilika za poticanje razvoja cjelokupnoga učenikova potencijala. Nije obvezan za učenike. Najveći je broj sati tjedno 18, no , ovisno o potrebi, učenik može biti uključen u manji broj sati dnevno/tjedno/godišnje.

3. SASTAVNICE POSEBNOG KURIKULA

3.1. POSEBNI KURIKULI NASTAVNIH PREDMETA

Posebni kurikuli nastavnih predmeta Hrvatski jezik, Politika i gospodarstvo, Tjelesna i zdravstvena kultura, Matematika, Informatika, Strani jezik, Čovjek i okolina, Vjeronauk, Etika, Domaćinstvo i Tehnička kultura provode se na temelju [Odluke o donošenju Posebnoga nastavnog programa za osnovnu i srednju školu za učenike s teškoćama u razvoju.](#)

3.2. POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA						
Obujam na razini kvalifikacije iskazan bodovima i u postotcima				83 CSVET	66 %	
ŠIFRA MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	NAZIV MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	ŠIFRA SKUPA ISHODA UČENJA	NAZIV SKUPA ISHODA UČENJA	OBUJAM MODULA / NASTAVNOG PREDMETA	CIKLUS U KOJEM SE MOŽE POHABATI MODUL / NASTAVNI PREDMET	NAPOMENE VAŽNE ZA HORIZONTALNU I/ILI VERTIKALNU PROHODNOST
	HRANA I PREHRANA		Osnove hrane i prehrane	2 CSVET	4.	
	SIROVINE I TEHNOLOGIJA PEKARSTVA		Sirovine u pekarstvu Osnove pekarske proizvodnje	4 CSVET	4.	
	SIGURNOST I HIGIJENA U PEKARSTVU		Mjere zaštite na radu u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji i u uzgoju i držanju životinja Higijena u pekarstvu	3 CSVET	4.	
	PRIPREMNI RADOVI U PEKARSTVU		Osnovni pribor, posuđe, strojevi i uređaji u pekarstvu Priprema i doziranje sirovina	10 CSVET	4.	
	PROIZVODNJA FINIH PEKARSKIH I SRODNIH PROIZVODA		Osnove proizvodnje finih pekarskih i srodnih proizvoda	7 CSVET	4.	
	ODRŽIVOST U		Održivost u pekarstvu	2	5.	

	PEKARSTVU			CSVET		
	KOMUNIKACIJA U RADNOM OKRUŽJU POMOĆNOG PEKARA		Poslovna komunikacija pomoćnog pekara	2 CSVET	5.	
	OSNOVE IZRADA KRUHA I PECIVA		Osnove izrade kruha i peciva	2 CSVET	5.	
	IZRADA KRUHA I PECIVA		Postupci izrade tijesta za kruh i peciva Oblikovanje i fermentacija tijesta za kruh i peciva Pečenje kruha i peciva	20 CSVET	5.	
	SASTOJCI, RECEPTURE I TEHNIKE IZRADA OSTALIH PEKARSKIH PROIZVODA		Sastojci, recepture i tehnike izrade ostalih pekarskih proizvoda	2 CSVET	5.	
	KVALITETA U PEKARSTVU		Kvaliteta pekarskih proizvoda	3 CSVET	5.	
	PROIZVODNJA DRUGIH PEKARSKIH PROIZVODA		Osnove proizvodnje drugih pekarskih proizvoda	7 CSVET	5.	
	PROIZVODNJA RAZLIČITIH VRSTA TIJESTA I PROIZVODA OD TIJESTA		Osnove proizvodnje tijesta i proizvoda od tijesta	6 CSVET	5.	
	IZRADA TJESTENINE		Osnovni postupci u proizvodnji tjestenine	6 CSVET	5.	
	RECEPTURE		Izrada	6	5.	

	U PEKARSTVU		recepture i vaganje sirovina	CSVET		
	PAKIRANJE I OZNAČAVA NJE PEKARSKIH PROIZVODA		Pakiranje i označavanje pekarskih proizvoda	1 CSVET	5.	

Napomena:

U pravilu se nastava izvodi modularno, što ne isključuje mogućnost povezivanja s nastavnim predmetima.

Šifra modula podatak je koji se automatski generira iz baze e-Kurikul.

Šifra ishoda učenja podatak je iz Registra HKO-a.