

**PREDSTAVITEV  
IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA**

**PEK**

Na Šolskem centru Šentjur, Srednji poklicni in strokovni šoli, se od začetka šolskega leta 1998/1999 izvaja izobraževalni program PEK. Program traja tri leta in se zaključi z zaključnim izpitom.

## **CILJI PROGRAMA**

Dijaki se v času šolanja naučijo:

- osnov priprave različnega drobnega pekarskega peciva, kruhov in različnih pekarskih polnjenih izdelkov,
- osnov pletenja z različnim številom pramenov in oblik,
- osnov priprave potic in drugih tradicionalnih pekarskih izdelkov.

## **POGOJI ZA VPIS**

V izobraževalni program PEK se lahko vpišejo tisti, ki so:

- uspešno zaključili osnovnošolsko izobraževanje ali
- uspešno zaključili nižje poklicno izobraževanje ali
- uspešno zaključili enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.

# PREDMETNIK

OZNAKA	PROGRAMSKE ENOTE	OBVEZNO/IZBIRNO	SKUPNO ŠTEVILO UR	ŠTEVILO KREDITNIH TOČK
<b>A – Splošnoizobraževalni predmeti</b>				
P1	Slovenščina	obvezno	213	12
P2	Matematika	obvezno	213	12
P3	Tuji jezik	obvezno	164	9
P4	Umetnost	obvezno	33	2
P5	Naravoslovje	obvezno	66	3
P6	Družboslovje	obvezno	132	6
P7	Športna vzgoja	obvezno	164	7
<b>Skupaj A</b>			985	51

<b>B – Strokovni moduli</b>				
M1	IKT in osnove poslovnega komuniciranja	obvezno	98	5
M2	Varovanje okolja z osnovami trajnostnega razvoja	obvezno	66	4
M3	Osnova podjetništva in prodaje	obvezno	98	5
M4	Osnove živilstva	obvezno	98	5
M5	Osnove biotehnologije s prehrano	obvezno	154	8
M6	Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva	obvezno	182	9
M7	Posebne vrste kruha in pekovskega peciva	obvezno	224	11
M8	Zahtevni pekovski izdelki	obvezno	245	12
<b>Skupaj B</b>			<b>1165</b>	<b>59</b>

Od tega:				
<b>C – Praktično izobraževanje v šoli</b>				
	Praktični pouk		600	20
<b>Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu</b>				
	Praktično usposabljanje z delom		912	36
<b>D – Interesne dejavnosti</b>				
	Interesne dejavnosti		160	6
<b>E – Odprti kurikulum</b>				
	Odprti kurikulum		584	26
<b>Skupaj pouka (A + B + E)</b>			2734	136
<b>Skupaj pouka (A + B + Č + D + E)</b>			3806	178
Zaključni izpit (izdelek ali storitev)				2
<b>Skupaj kreditnih točk</b>				180
Število tednov izobraževanja v šoli			82	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom pri delodajalcu			24	
Število tednov interesnih dejavnosti			5	
<b>Skupno število tednov izobraževanja</b>			<b>111</b>	

## KRATEK OPIS NEKATERIH STROKOVNIH MODULOV



Pri modulu OSNOVNE VRSTE KRUHA IN PEKOVskega PECIVA se dijaki naučijo pripraviti in natehtati sestavine za osnovna kvašena testa. Znajo ročno in strojno izdelati osnovne vrste testa (mlečno testo, krušno testo, maščobno testo) in oblikovati osnovne oblike kruha: štruca, hleb. Naučijo se izdelati osnovne oblike pekovskega peciva: žemljice, sirova štručka, slaniki, preste, mlinci, prazni rogljički.





Pri modulu ZAHTEVNI PEKOVSKI IZDELKI se dijaki naučijo izdelati in oblikovati enakomerne pramene. Iz njih spletejo različne izdelke: pleteno makovko, policijski gumb, sladko pletenko, znajo plosko plesti s 4, 5, 6, 7 prameni in izdelajo pletenice, zvezdo ali nadstropno pletenico, nadstropno srce, metulja, deteljico ... Naučijo se križnega pletenja s 4, 5, 6, 7 prameni in spletejo večje pekovske izdelke: kuščar, lira, srce. Dijaki se naučijo izdelati različne oblike brioš peciva: brioš srčki, brioš krone, brioš petlje, brioš krone, brioš zavito pecivo.



Pri predmetu POSEBNI PEKOVSKI IZDELKI se dijaki naučijo izdelati dobro kvašeno testo, listnato kvašeno testo in maščobno kvašeno testo. Znajo izdelati polnila za izdelke in izbrati pravo polnilo za določene vrste testa. Naučijo se tudi enakomerno valjati in nanašati nadeve ter zavijati testo. Dijaki znajo pravilno pripraviti izdelke za peko, jih speči ter pravilno ravnati z izdelki po peki. Naučijo se izdelati buhteljne, potice z različnimi nadevi in različnih oblik, krofe, rogljičke, polnjene rogljičke z različnimi nadevi.





Pri modulu IZDELKI PO NAROČILU se dijaki naučijo izdelati izdelke, jih ustrezno embalarati in deklarirati in po potrebi skladiščiti za prodajo. Pridobijo znanja, kako zagotoviti potrebe kupca na določeno temo ob določeni priložnosti.



V 3. letniku izobraževalnega programa se izvaja še strokovna modul: OSNOVE PODJETNIŠTVA IN PRODAJE.

Odprti kurikulum vsebuje različne strokovne module s področja pekarstva, slašičarstva in predelave sadja.

Prav tako se izvajajo tudi naravoslovni dnevi, projektni dnevi, strokovne ekskurzije in ostale dejavnosti, ki so povezane s pekarstvom.



## ZAKLJUČEK ŠOLANJA

Dijaki šolanje zaključijo z zaključnim izpitom:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- izdelek oz. storitev z zagovorom.

Po uspešno opravljenem zaključnem izpitu dijaki pridobijo strokovni naziv pek/pekinja, kar jim omogoča zaposlitev v pekarnah, picerijah, večjih kuhinjah, hotelih, katering, v večjih živilskih in prehranskih obratih ter v trgovsko živilskih verigah. Šolanje lahko nadaljujejo tudi v programih poklicno-tehniškega izobraževanja, nadaljujejo na višjih in visokih strokovnih šolah.



Velja prepričanje, da peki delajo samo ponoči, ko vsi drugi spijo. Delo v pekarni zaradi sodobnih tehnologij že kar nekaj časa ni več vezano na noč, temveč se kruh in pekovski izdelki pečejo pretežno tudi čez dan. Največkrat poteka peka v dveh izmenah, prva v zgodnjih jutranjih urah, druga izmena pa običajno poteka v popoldanskem času.



O mojstrovinah kruhkov ne odloča le spretnost in oblika, temveč veliko bolj s kakšnimi očmi ga gledamo in s kakšno občutljivostjo ga uživamo.