

**PREDSTAVITEV
IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA**

SLAŠČIČAR

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

CILJI PROGRAMA

Dijaki se v času šolanja naučijo:

- osnov priprave različnega drobnega slaščičarskega peciva, tort in drugega mehkega polnjenega peciva,
- osnov izdelave sladoleda, makronov in pralinejev,
- osnov priprave potic in drugih tradicionalnih slaščičarskih izdelkov.

POGOJI ZA VPIS

V izobraževalni program SLAŠČIČAR 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
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
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
Skupaj A			985	51

B – Strokovni moduli				
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	Trajno pecivo	obvezno	182	9
M7	Sladice	obvezno	415	20
M8	Sladoled	obvezno	54	3
Skupaj B			1165	59

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

KRATEK OPIS NEKATERIH STROKOVNIH MODULOV



Pri modulu OSNOVE ŽIVILSTVA se dijaki seznanijo in usvojijo znanje iz zahtevnih in pomembnih vsebin povezanih z zdravstvenim rizikom z možnostjo okužbe živil.

V učni delavnici redno nadzirajo higieno delovnih površin, naprav, pripomočkov ... Prav tako spremljajo sledljivost surovin in izdelkov ter roke trajnosti. V okviru HACCP sistema spremljajo in nadzirajo temperature hladilnih naprav.

Za vse navedeno vodijo ustrezno dokumentacijo.



TRAJNO PECIVO je strokovni modul, kjer se dijaki učijo uporabljati ustrezne surovine za proizvodnjo trajnega peciva. Naučijo se prilagajati in preračunavati recepte, pripravljati različne vrste testa in mas za izdelavo trajnih peciv, polnil, nadevov in glazur. Posebno pozornost posvečamo oblikovanju različnih vrst in oblik trajnega peciva, ki temelji na estetiki in prilagajanju spremembam, hkrati pa sledimo k novostim v poklicu na tem področju.



Pri predmetu OBLIKOVANJE dijaki spoznavajo in pridobijo znanje geometrijskega risanja, lepopisa, spoznajo pomen in uporabo barv, vpliv prostorske razporeditve in ravnotežje dekoracije. Dijaki izpopolnijo tehniko brizganja ornamentov, črk, števil in brizganih dekorativnih materialov preko izdelanih šablon, s tem pa pridobijo rutino ponavljajočih, enakih oblik. Naučijo se oblikovanja rezanega in modeliranega cvetja ter sadja. Naučijo se oblikovati aranžmaje kakor tudi različne figure in like. Oblikovanje figur in dekoracije dijaki aranžirajo po načrtu, ki ga lahko postavijo na torto, rezino ali sočno pecivo na določeno temo in izbrano priložnost praznovanja.



Praktični pouk slaščičarstva poteka v dveh delavnicah, in sicer dvakrat tedensko. V posameznih delavnicah se izvaja praktični pouk specialnih vsebin, kar je v skladu tudi s HACCP pravili v slaščičarski stroki. Vsebine praktičnega pouka v posameznih sklopih sestavljajo poklicno sliko slaščičarja.

Dijaki upoštevajo temeljne osnove varstva pri delu, vzdržujejo osebno higieno in higieno delovnega okolja, spoznajo in se naučijo uporabljati različne postopke čiščenja in razkuževanja.

Spoznavajo proizvodne procese, tehnološke postopke, slaščičarske pripomočke, osnovne surovine in dodatke, razvijajo poklicno identiteto in zavest o poklicni odgovornosti.

Pridobivajo spretnost, natančnost, točnost in zanesljivost pri delu, razvijajo komunikativnost, sposobnost dela v skupini in osebno odgovornost. Pridobivajo znanja in spretnosti za opravljanje delovnih operacij v proizvodnem procesu.



Strokovni modul SLADICE vsebuje teoretični del, hkrati pa tudi veliko število ur praktičnega pouka, kjer se dijaki naučijo izdelati velik izbor različnih sladice in načine oblikovanja. Teoretični in praktični del modula obsega znanje s področja polnjenja tort, rezin, oblikovanja in obmazovanja v okvirjih, modelih in zagotavljajo stalno enakost velikost in kakovost. Veliko pozornost posvečajo rezanju peciva in okraševanju ter serviranju številnih vrst mehko polnjenega peciva in s tem predvsem pridobivajo znanje o videzu končnega izdelka in njegov pomen.



V 3. letniku izobraževalnega programa se bosta (izbirno) izvajala še dva strokovna modula: SLADOLED in OSNOVE PODJETNIŠTVA IN PRODAJE.

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

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



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 slaščičar/slaščičarka, ki jim omogoča zaposlitev v industrijski živilski proizvodnji, pri zasebnikih, v hotelih, restavracijah ...

Šolanje lahko nadaljujejo tudi v programih poklicno-tehniškega izobraževanja in kasneje na višjih oziroma visokih strokovnih šolah.



Slaščičarski poklic je poklic, ki zajema profesionalne gibe, ki pa si jih bodoči slaščičarji v času triletnega izobraževanja naučijo in v večjem delu tudi usvojijo.

Vsak izdelek izraža pristnost ustvarjalca in vso naklonjenost ter predanost, ki je bila vložena vanj.

To je poklic, kjer lahko posameznik izraža sebe in ustanovo, za katero dela, pa naj bo to šola, v kateri se izobražuje, ali delovno okolje, v katerem ustvarja izdelke.

Slaščičarski poklic zajema prepletanje pomembnih dejavnikov življenja iz strokovne in tudi umetniške plati.

