



Srednja škola Pregrada

## SLASTIČAR

Ako ...

- ✓ imaš razvijene osjete okusa, opipa i mirisa,
  - ✓ imaš dobar vid, spretne ruke i prste,
  - ✓ dobro usklađuješ pokrete ruke s vidnim podacima,
  - ✓ si samostalan, odgovoran, pedantan, čist i uredan
- ... tada te krase poželjne osobine slastičara.

Slastičari izrađuju kolače, kreme, sladolede i ostale slastice. Glavne sirovine s kojima rade su mlijeko, mliječni proizvodi, jaja, brašno, šećer, kakao i razne vrste voća. Namirnice se najprije pripremaju, miješaju (ručno ili električnim strojevima), a zatim peku ili hlade ovisno o receptu. Tako dobivene smjese i biskviti se premazuju kremama i ukrašavaju.

Slastičari se u radu služe različitim kuharskim i slastičarskim priborom, alatima i strojevima: noževima, žlicama, kalupima, električnim miješalicama i sl.

Slastičari se zapošljavaju u industrijskoj proizvodnji sladoleda i konditorskih proizvoda, u obrtničkim radionicama i u kuhinjama ugostiteljskih poduzeća.

Za upis se vrednuju:

- Prosjeci zaključnih ocjena iz svih nastavnih predmeta na dvije decimale u posljednja četiri razreda osnovne škole
- Zaključne ocjene iz nastavnih predmeta Hrvatski jezik, prvi strani jezik i Matematika (7. i 8. razred)
- Dodatni elementi vrednovanja (prema Pravilniku o elementima i kriterijima za izbor kandidata za upis u I. razred srednje škole)

Uvjet za upis je liječnička svjedodžba medicine rada.

## NASTAVNI PLAN SLASTIČAR

<b>A. ZAJEDNIČKI OPĆEOBRAZOVNI DIO</b>						
<b>PREDMETI</b>	<b>TJEDNI I GODIŠNJI BROJ NASTAVNIH SATI</b>					
	<b>1.RAZ.</b>		<b>2.RAZ.</b>		<b>3.RAZ.</b>	
	<b>Tj.</b>	<b>God.</b>	<b>Tj.</b>	<b>God.</b>	<b>Tj.</b>	<b>God.</b>
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96
Povijest	2	70				
Politika i gospodarstvo					2	64
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	70	2	64
Etika/Vjeronauk	1	35	1	35	1	32
<b>UKUPNO SATI A</b>	<b>8</b>	<b>280</b>	<b>6</b>	<b>210</b>	<b>8</b>	<b>256</b>

<b>B. POSEBNI STRUČNI DIO</b>						
<b>B1. STRUKOVNO-TEORIJSKI PREDMETI</b>						
<b>OBVEZNI STRUKOVNI PREDMETI</b>	<b>TJEDNI I GODIŠNJI BROJ NASTAVNIH SATI</b>					
	<b>1.RAZ.</b>		<b>2.RAZ.</b>		<b>3.RAZ.</b>	
	<b>Tj.</b>	<b>God.</b>	<b>Tj.</b>	<b>God.</b>	<b>Tj.</b>	<b>God.</b>
Strani jezik I	2	70	2	70	2	64
Strani jezik II	2	70	2	70	2	64
Gospodarska matematika	2	70	2	70	2	64
Računalstvo	2	70	1	35		
Povijest hrvatske kulturne baštine					2	64
Biologija s higijenom u ekologijom	1	35	2	70		
Organizacija poslovanja ugostitelj. poduzeća			2	70	2	64
Osnove turizma	2	70				
Poznavanje robe i prehrana	2	70	2	70	2	64
Ugostiteljsko posluživanje			2	70		
Slastičarstvo	7	245	7	245	8	256
<b>UKUPNO SATI B1</b>	<b>20</b>	<b>700</b>	<b>22</b>	<b>770</b>	<b>20</b>	<b>640</b>
<b>B2. PRAKTIČNA NASTAVA</b>						
Praktična nastava	8	280	8	280	8	256
<b>UKUPNO SATI B1+B2</b>	<b>28</b>	<b>980</b>	<b>30</b>	<b>1050</b>	<b>28</b>	<b>896</b>
<b>UKUPNO SATI A+B</b>	<b>36</b>	<b>1260</b>	<b>36</b>	<b>1260</b>	<b>36</b>	<b>1152</b>
Stručna praksa		182		182		