

PEK

(Srednje poklicno izobraževanje)

Že navsezgodaj iz pekarn zadiši po svežem kruhu. To je delo peka, ki skozi izobraževalni proces usvoji znanje s področja tehnologije kruha in krušnih izdelkov, kreativnosti, občutka za estetiko in prodaje. Velik del znanja se usvoji pri praktičnem pouku, ki se izvaja v šoli, pri delodajalcih ali v medpodjetniškem izobraževalnem centru.

Izobraževalni program ima 3 letnike in je ovrednoten s 180 kreditnimi točkami (KT).

1. POGOJI ZA VPIS

- Osnovnošolsko izobraževanje
- Nižje poklicno izobraževanje ali enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih

2. IZVEDBA PROGRAMA

Izobraževalni program izvaja šola in delodajalci. Praktično usposabljanje z delom se izvaja pri delodajalcih in v medpodjetniškem izobraževalnem centru .

3. POGOJI ZA DOKONČANJE

Za dokončanje izobraževanje in pridobitev izobrazbe mora kandidat uspešno opraviti:

- Vse splošnoizobraževalne predmete (51 KT)
- Vse obvezne strokovne module (59 KT)
- Odprti del kurikuluma, ki ga določi šola (26 KT)
- Vse interesne dejavnosti (6 KT)
- Praktično izobraževanje pri delodajalcu (36 KT)
- Zaključni izpit (2 KT)

4. ZAKLJUČNI IZPIT

Zaključni izpit je sestavljen iz:

- Pisnega in ustnega izpita iz slovenskega jezika
- Izdelek oz. storitev in zagovor

5. MOŽNOSTI NADALJNEGA IZOBRAŽEVANJA

Kandidat, ki je zaključil program pek SPI lahko nadaljuje izobraževanje v programu živilsko-prehranski tehnik PTI na naši šoli.

6. MOŽNOSTI ZAPOSLOTVE

V pekarnah, restavracijah, živilskih obratih, hotelih, trgovinah, industrijskih obratih...



Predmetnik za program PEK po letnikih

Oznaka	Programska enota	1. letnik		2. letnik		3. letnik		ŠKUPAJ kreditnih točk
		KT	Ocena	KT	Ocena	KT	Ocena	
Splošnoizobraževalni predmeti		KT	Ocena	KT	Ocena	KT	Ocena	KT
SLO	Slovenščina	4		4		4		12
MAT	Matematika	4		4		4		12
TUJ	Tuji jezik	3		3		3		9
UME	Umetnost			2				2
NAR	Naravoslovje*	3						3
DRU	Družboslovje	6						6
ŠVZ	Športna vzgoja	7	Opr.					7
Skupaj								51
Strokovni moduli (integriran tudi praktični pouk na šoli 20 KT)								
IOK	IKT in osnove poslovnega komuniciranja	5						5
VOT	Varovanje okolja z osnovami trajnostnega razvoja					4		4
OPP	Osnove podjetništva in prodaja					5		5
OSŽ	Osnove živilstva	5						5
OBP	Osnove biotehnologije s prehrano			8				8
OKP	Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva	9						9
PKP	Posebne vrste kruha in pekovskega peciva			11				11
ZPI	Zahtevni pekovski izdelki					12		12
Skupaj								59
Praktično izobraževanje pri delodajalcu								
	Praktično usposabljanje z delom			36				36
Interesne dejavnosti								
	Interesne dejavnosti	6	Opr.					6
Odpri kurikulum								
	Odpri kurikulum					26		26
ZAKLJUČNI IZPIT								2

*Neintegriran del naravoslovja.

Odpri kurikulum za program PEK

Zbrati je potrebno 26 kreditnih točk (lahko pa tudi več).

AKTIVNOST	ŠT. KT	NAČIN OCENJEVANJA
Osnove varne hrane in prehrane	6	Številčne ocene
Tehnike oblikovanja testa	3	Številčne ocene
Kvašeno slaščičarsko pecivo	7	Številčne ocene
Alternativni pekovski izdelki in prodaja	7	Številčne ocene
Komunikacija v prodaji	3	Številčne ocene
Funkcionalna znanja računalništva	2 (dodatno)	Številčne ocene
Učenje učenja	1 (izbirno)	Opisne ocene
Moja karierna pot	2 (izbirno)	Opisne ocene
SKUPAJ	26 (31)	

ŠTEVILO KREDITNIH TOČK V PROGRAMU (Skupaj 180 KT):

1. letnik	2. letnik	3. letnik	Zaključni izpit
52 kreditnih točk	68 kreditnih točk	58 kreditnih točk	2 kreditni točki

POSEBNOSTI V IZOBRAŽEVANJU ODRASLIH

V Biotehniškem centru Naklo za odrasle vsako leto organiziramo **predavanja**, ki potekajo ciklično – to pomeni, da v enem šolskem letu kandidati poslušajo predavanja za vse letnike določenega predmeta. Predavanja se menjajo na dve šolski leti. Npr. če je bila letos na urniku matematika, je naslednje leto ne bo in bo na urniku nek drug predmet, matematika pa bo na vrsti spet prihodnje leto. Vsak kandidat ima tako možnost, da celotno izobraževanje zaključi v dveh šolskih letih. Ob zaključku predavanja za posamezen predmet/modul kandidati skupaj z učiteljem določijo izpitni rok. Tako so izpiti razporejeni preko celega šolskega leta.

OSEBNI IZOBRAŽEVALNI NAČRT

Na začetku šolskega leta z udeleženci pripravljamo osebne izobraževalne načrte, v katerih zapišemo, katere izpite in druge obveznosti bo kandidat opravil v določenem šolskem letu.

PRIZNAVANJE FORMALNO IN NEFORMALNO PRIDOBLENEGA ZNANJA

Odrasli se imate možnost vključiti v postopek priznavanja formalno in neformalno pridobljenega znanja. Formalno znanje se dokazuje z javnimi listinami (letna spričevala, potrdila o izpitu, indeks ...), pridobljenimi po javno veljavnih izobraževalnih programih; neformalno znanje pa se dokazuje z dokazili o usposabljanju oz. izpopolnjevanju, certifikati, dokazili o pridobljenem znanju in opravljenih obveznostih po delih izobraževalnega programa, potrdila delodajalcev o usposabljanju z delom ipd.

VPIS

Za vpis potrebujemo naslednje dokumente:

- osebni dokument,
- spričevalo o zaključenem šolanju (osnovna šola),
- spričevala posameznih letnikov oz. indeks srednje šole (če je kandidat že obiskoval srednjo šolo ali fakulteto),
- rojstni/poročni list.

INFORMACIJE

Nada Zupanc, organizatorica izobraževanja odraslih:

- **Osebno**, v času uradnih ur:
ponedeljek, sreda, četrtek: od 12.30 do 14.30
torek: od 15.00 do 17.00
petek: od 8.30 do 10.30
- **Po telefonu:** 04/277 21 04, 041/499-934
- **Preko elektronske pošte:** nada.zupanc@bc-naklo.si ali srednjasola.odrasli@bc-naklo.si
- **na spletni strani šole** (www.bc-naklo.si).