

Sektor Turizam i ugostiteljstvo

Naziv kurikula strukovnog obrazovanja Strukovni kurikulum za stjecanje kvalifikacije
slastičar/slastičarka

Kvalifikacija koja se stječe završetkom obrazovanja slastičar/slastičarka

Razina kvalifikacije prema HKO-u 4.1

STRUKOVNI MODULI	SIU	CSVET	CSVET ukupno
1. razred			
Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	Zaštita na radu u turizmu i ugostiteljstvu	1	1
Komunikacija u ugostiteljstvu	Komunikacija u ugostiteljstvu	1	8
	Poslovni bonton u turizmu i ugostiteljstvu	2	
	Komunikacija u vezi sa zapošljavanjem	1	
	Neposredno okruženje EJ, NJ, TJ, FJ	2	
	Aktivnosti u svakodnevnicu EJ, NJ, TJ, FJ	2	
Higijena i ekologija	Sanitarno higijenski uvjeti u ugostiteljstvu	3	5
	Ekologija u turizmu i ugostiteljstvu	2	
Organizacija rada u ugostiteljstvu	Poslovanje poduzeća u ugostiteljstvu i turizmu	3	5
	Radni procesi u ugostiteljstvu	2	
Procesi obrade namirnica	Živežne namirnice, proizvodi i prerađevine od živežnih namirnica	4	9
	Promjene svojstava namirnica pri obradi	3	
	Skladištenje živežnih namirnica, proizvoda i prerađevina	2	
Temeljne vještine u ugostiteljstvu	Osnove obrade živežnih namirnica	8	12
	Osnove ugostiteljskog posluživanja	4	
Primijenjena matematika u ugostiteljstvu	Realni brojevi i potencije	2	4
	Financijska pismenost	1	
	Geometrija prostora	1	
		44	44

2. razred			
Strani jezik u struci	Obrazovanje i zanimanje EJ, FJ	2	2
Tehnologija izrade slastica	Tehnologija izrade slastica	3	3
Slastice od tijesta	Osnove izrade tijesta	4	13
	Izrada slastica od različitih vrsta tijesta	9	
Slastice od smjesa	Osnove izrade smjesa	3	12
	Izrada slastica od različitih vrsta smjesa	9	
Slastice od krema	Osnovne kreme, nadjevi i slastice od voća	5	10
	Izrada slastica od različitih krema	3	
	Umaci, glazure, želei i kašice	2	
Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje slastica	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje složenijih slastica	4	4
		44	44

3. razred			
Osnove poduzetništva i marketinga u gastronomiji	Osnove poduzetništva u gastronomiji	2	4
	Marketing u ugostiteljstvu	2	
Primjena računalstva u ugostiteljstvu	Osnove računalnog sustava i Internet;	1	4
	Obrada i prikaz podataka uredskim aplikacijama	3	
Složene slastice od tijesta	Izrada složenih slastica od tijesta	8	8
Složene slastice od smjesa	Izrada složenih slastica od različitih vrsta smjesa	8	8
Ledene i složene slastice od krema	Izrada složenih slastica od krema	7	12
	Umaci, glazure, želei i kašice u slasticama	3	
	Ledene slastice	2	
Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica	Oblikovanje, ukrašavanje i serviranje kompleksnih slastica	5	5
		41	41

IZBORNI STRUKOVNI MODULI

2. razred

Tradicijske slastice hrvatskih regija	Tradicijske slastice hrvatskih regija	3	3
Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu	Konfitiranje, dehidriranje i želiranje u slastičarstvu	3	3

3. razred

Klasične svjetske slastice	Klasične svjetske slastice	3	3
Čokolada i proizvodi od čokolade	Čokolada i proizvodi od čokolade	3	3
Dekoriranje u slastičarstvu	Dekoriranje u slastičarstvu	3	3
Alternativna prehrana	Alternativna prehrana	3	3
Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu	Kreativnost i inovativnost u slastičarstvu	3	3
Restoranski deserti	Restoranski deserti	3	3