



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

| | |
|---|--|
| Naziv programa | Izdelava slaščic in prikaz tehnik v slaščičarstvu |
| Področje | Biotehnika |
| Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa) | Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Lidija Jenko, Gorazd Potočnik |
| Kratek opis programa (max. 150 besed) | Udeleženci programa spoznajo tehnološke postopke temperiranja čokolade in njeno uporabo v slaščičarstvu, trende oblikovanja in krašenja sladic v slaščičarstvu, naučijo se pripraviti oblivo in kreme za dekoriranje sladic ter spoznajo tehnologijo priprave izdelkov iz listnatega testa. Program je zasnovan tako, da udeleženci pridobijo teoretična ter praktična znanja, ki so potrebna za izdelavo zelenih sladic. |
| SPLOŠNI DEL | |
| Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb) | V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport "Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022" ter skladno s cilji projekta MUNERA3 je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj s področja turizma, kulture dediščine, ki je osnova vsake turistične ponudbe. Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela izboljšati njihove kompetence – za večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi. |
| Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Ciljna skupina so zaposleni v slaščičarski delavnici, ki bodo tako izboljšali svoje strokovne kompetence, kar bo vodilo v učinkovitejše in kakovostnejše delo pri proizvodnji slaščic. |
| Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom) | Status zaposlene osebe. |
| Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb) | <ul style="list-style-type: none"> • Naučiti pravilno tehniko temperiranja čokolade. • Naučiti pravilno uporabo temperirane čokolade. • Usposobiti kader za pripravo čokoladnih figur in skulptur. • Usposobiti za krašenje trendovskih tort in sladic. • Usposobiti za izdelavo tortnih dekoracij. • Prikazati različne načine pisanja na torte. • Naučiti pravilne tehnike izdelave oblivo za torte in sladice. • Naučiti pripravo primernih krem za dekoriranje. • Naučiti različne tehnološke postopke izdelave listnatega testa in izdelkov. • Naučiti različne izdelke in trike v slaščičarstvu. |
| Obseg programa (skupno št. ur) | 64 |



| Oblika dela | Kontaktne ure | *On line delo | Samostojno delo | Drugo (navedite) |
|--|--|------------------|-------------------------------------|------------------|
| Teoretični del (št. ur) | 17 | | | |
| Praktični del (št. ur) | 47 | | | |
| Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...) | Lista prisotnosti | | | |
| *Oblika on line dela | Video konferenca | Spletna učilnica | Drugi načini digitalne komunikacije | Samostojno delo |
| Število ur | | | | |
| Način evidentiranja (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...) | | | | |
| Pogoji za končanje programa | <ul style="list-style-type: none"> vsaj 80 % prisotnost v programu, samostojna izdelava sladice po prikazanih tehnikah izdelave. | | | |
| POSEBNI DEL | | | | |
| Vsebine programa | <ol style="list-style-type: none"> Izdelava čokolade <ul style="list-style-type: none"> Pridobivanje, zgradba in kemijska sestava kakavovih zrn. Priprava kakavovih zrn na predelavo. Postopek izdelave kakavove mase. Postopek izdelave čokoladne mase. Oblikovanje čokoladne mase, hlajenje in pakiranje. Vrste čokolad. Senzorično ocenjevanje čokolad. Uporaba različnih vrst čokolad v slaščičarstvu. Priprava čokolade za oblikovanje in oblivanje. Oblikovanje in okraševanje izdelkov <ul style="list-style-type: none"> Vrste materialov za krašenje. Lastnosti materialov in možnosti obdelave. Industrijski polizdelki za krašenje. Tehnike krašenja. Orodje in pripomočki za oblikovanje (krašenje). Sposobnost oblikovanja materialov za krašenje. Polnila in nadevi za sladice <ul style="list-style-type: none"> Maslene (maščobne) kreme. | | | |



| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Kuhane kreme.• Smetanove kreme.• Kreme na podlagi mering (švicarska, italijanska).• Druge kreme/polnila (LCHF, mlečne, sadne itd.). <p>4. Glazure, prelivi in prevleke za manj trajne in sveže sladice</p> <p>Na sladkorni osnovi:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ beljakova glazura,▪ limonin led,▪ sladkorna glazura,▪ fondant glazura,▪ karamelna glazura. <p>Na osnovi čokolade:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ čokoladni oblivi,▪ ganaš preliv,▪ ind. nadomestki za čokoladni oblivi. <p>Na osnovi želejev in marmelad:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ žele glazura (pektin, želatina),▪ prevleke iz prekuhanih marmelad,▪ kombinirane glazure,▪ industrijski geli za želiranje. <p>5. Vloga in vizualni pomen sladice za potrošnika</p> <ul style="list-style-type: none">• Odnos do potrošnika.• Prodajna embalaža.• Deklaracija. <p>6. Polizdelki za manj trajne sladice</p> <ul style="list-style-type: none">• Listnato testo in izdelki iz listnatega testa.• Osnovna receptura.• Prilagojena receptura. |
| <p>Kompetence, pridobljene s programom</p> | <ul style="list-style-type: none">• razloži pridobivanje kakavovih zrn,• utemelji zgradbo in kemijsko sestavo kakavovih zrn,• pojasni pripravo kakavovih zrn na predelavo,• opiše tehnološki postopek izdelave kakavove mase,• opiše postopek izdelave čokoladne mase in kakava v prahu,• pojasni postopek oblikovanja čokoladne mase,• našteje podobnosti in razlike med različnimi čokoladami,• utemelji uporabo različnih vrst čokolade v slaščičarstvu,• seznanjati se s postopkom priprave čokolade na oblikovanje in oblivanje,• načrtuje in opiše postopke oblikovanja čokolade,• navede in opiše osnovne delovne tehnike krašenja ter jih kombinira med seboj, |



| | | | |
|--|---|--------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • navede in v dani situaciji uporabi specialno orodje in pripomočke za oblikovanje (krašenje), • poišče/ugotovi sposobnost oblikovanja materialov za krašenje, • opiše lastnosti in načine izdelave posameznih vrst testa in mas, • utemelji pripravo izdelkov na peko in pogoje peke posameznih vrst testa in mas, • poišče pripomočke, stroje in naprave za izdelavo test, mas, polnil, nadevov, prevlek, • opiše lastnosti in pripravo posameznih nadevov, krem in polnil za sladice, • opiše značilnosti posameznih vrst prelivov, prevlek in glazur, • prepozna napake in jih zna odpraviti. | | |
| Spretnosti , pridobljene s programom | <p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizira svoje delo in delo skupine, • upošteva sledljivost živil, • skrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora, • preveri kakovost surovin, • senzorično oceni sladice, • izvaja načela dobre proizvodne prakse. | | |
| Splošne kompetence , dopolnjene s programom | <p>Udeleženec si krepi splošne kompetence, s tem pa postaja dovetnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje. Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uporablja IKT opremo, • dela v skupini (timu), • komunicira s sodelavci in nadrejenimi, • rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije, • ustvarja in dela tudi pod časovnim pritiskom, • spozna pomen vseživljenjskega izobraževanja in učenja, • upošteva navodila za varno delo, • pozna predpise o zdravju in varstvu pri delu, • pozna predpise o varovanju okolja in ravna v skladu z njimi, • pozna postopke za skladiščenje živil, • upošteva HACCP sistem. | | |
| Organizacija izobraževanja | Vsebinski sklop | Čas trajanja | **Oblika dela |
| | <p>1. Delo s čokolado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spoznavanje zakonitosti čokolade, • teoretična razlaga temperiranja čokolade, • prikaz temperiranja čokolade ter napak, ki se pri nepravilnem | 12 ur | 4h teoretični del + 8 h praktični del |



| | | | |
|--|--|-------|---|
| | <p>temperiranju lahko pojavijo,</p> <ul style="list-style-type: none">• prikaz pravilne uporabe temperirane čokolade, več vrst le-te, (mlečna, bela ter temna čokolada),• izdelovanje izdelkov iz čokolade s tehniko potiskane acetatne folije,• izdelovanje čokoladnih skulptur ter odlitkov. | | |
| | <p>2. Dekoracija modernih tort po naročilu:</p> <ul style="list-style-type: none">• prikaz ter razlaga pravilne priprave osnovnih krem za obmazovanje tort,• prikaz ter priprava dekoracij različnih tekstur ter iz različnih materialov,• prikaz pravilnega obmazovanja tort s primernimi kremami glede na podlago,• prikaz sestavljanja večnadstropnih tort,• razumevanje termina "zlati rez", dekoriranje tort ter ostalih sladici na podlagi tega znanja. | 10 ur | 3 h teoretični del + 7 ur praktični del |
| | <p>3. Pisanje na torte:</p> <ul style="list-style-type: none">• priprava šablon za pisanje,• pravilna izbira materialov za pisanje na torte,• izdelava tekstur za pisanje na torte,• prikaz pisanja (več fontov) ter "senčenja" črk in števil,• pravilna izbira fontov glede na temo, pravilna postavitve napisov ter sorazmernost napisov z velikostjo torte in ostale dekoracije. | 3 ure | 1 h teoretični del + 2 h praktični del |



| | | | |
|--|---|-------|--|
| | 4. Oblivi za torte: <ul style="list-style-type: none">teoretična razlaga kemičnih procesov pri izdelavi oblivov,izdelava oblivov po pravilno uravnoveženih receptih,pravilna uporaba oblivov pri sladica,ih,pravilno shranjevanje oblivov,pravilna uporaba jedilnih barv pri oblivih. | 4 ure | 1 ura teoretični del + 3 ure praktični del |
| | 5. Krema in polnila: <ul style="list-style-type: none">priprava zahtevnih krem, polnil in nadevov,uporaba v slaščičarstvu. | 10 ur | 3 ure teoretični del + 7 ur praktični del |
| | 6. Listnato testo: <ul style="list-style-type: none">preračunavanje osnovnega recepta,teoretični prikaz ter razlaga sestavljanja listnatega testa, kemičnih procesov, ki se zgodijo med peko listnatega testa,prikaz izdelave vodnega testa ter maščobnega kvadra,prikaz prepogibanja ter valjanje testa,polnjenje, prepogibanje, priprava testa na peko ter pečenje testa,dekoriranje izdelkov po peki,shranjevanje pečenih izdelkov. | 8 ur | 2 h teoretični del + 6 h praktični del |
| | 7. Triki v slaščičarstvu: <ul style="list-style-type: none">dekoracija iz isomalta in glukoze,listnato testo in kakavovo maslo,oblikovanje listnatega testa,triki pri oblivanju tort,lepljenje čokolade,uporaba gelov pri prelivih in glazurah, | 6 ur | 6 ur praktični del |



| | | | |
|--|--|-------|-------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • marmoriranje krem, • kombiniranje okusov, • izdelovanje trendovskih dekoracij. | | |
| | 8. Senzorično ocenjevanje | 3 ure | |
| | 9. Utrjevanje in izdelava sladice glede na potrebe udeležencev | 8 ur | 8 ur praktični del |
| | Naloge posredovane udeležencem | | Predviden časovni okvir |
| **Spletna učilnica | | | |
| **Drugi načini digitalne komunikacije | | | |
| **Samostojno delo | | | |
| Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe) | Program usposabljanja lahko izvede: Diplomirani inženir živilske tehnologije oz. učitelj praktičnega pouka slaščičarstva oz. Gostinski tehnik. Izvajalec mora imeti poleg ustrezne izobrazbe še vsaj pet let bogatih delovnih izkušenj iz tega področja. | | |

| Program | Datum | Odobril | Zavrnil – Opombe |
|---------------------|--------------|---------|------------------|
| Programski odbor | 1. 10. 2021 | DA | |
| Svet zavoda potrdil | 11. 10. 2021 | DA | |