



### Priloga 3 \_ Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Sodobni trendi v slaščičarstvu – čarobni sladki svet slaščic</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravilalcev programa)	<b>Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Alenka Kodele in Marija Kostadinov</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Program temelji na teoretičnih znanjih s področja slaščičarstva in praktičnih spretnostih, ki jih pridobijo udeleženci. Udeleženci bodo spoznali tradicionalno slaščičarstvo in tudi sodobne trende. Program je praktično naravnano, saj bodo udeleženci sodelovali v procesu izdelave slaščic in si skozi proces pridobili potrebna znanja, za nadaljnje delo. S pridobljenim znanjem bodo opravljali svoje strokovno delo bolj kvalitetno in lažje v smislu višje kakovosti opravljenih storitev.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. V času močnega tehnološkega napredka, je potrebno da smo učitelji opremljeni s številnimi zelo različnimi znanji in da spremljajo številne novosti v različnih strokah. Le tako so dovolj kompetentni za pot nenehnega učenja in predavanja znanja. Ena od ključnih ovir na tej poti je zagotovo pomanjkanje ustrezno usposobljenih ljudi na trgu dela. Zato je priprava dobrih izhodišč za oblikovanje kakovostnega procesa učenja in poučevanja, ki bo pripravil posameznike na izzive 21. stoletja, ključna. Učinkovito izobraževanje je namreč temeljni pogoj za konkurenčno gospodarstvo in družbeno blaginjo. Pri tem pa je pomembno, da se zavedamo pomena vseživljenjskega učenja in usposabljanja – vrednot, ki krepijo ustvarjalnost, inovativnost, kritično razmišljanje in odgovornost. Tehnologije, surovine, pravilna zamenjava surovin se tudi na tem področju skokovito razvijajo in razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni učitelji živilskih in gostinskih predmetov, ki bodo tako izboljšali svoje strokovne kompetence, kar bo vodilo v učinkovitejše in kakovostnejše delo z dijaki in študenti na BIC Ljubljana. Prav tako so ciljna skupina zaposleni v kuhinji, pekarni, KULTU316 in slaščičarni.
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilji programa so: <ul style="list-style-type: none"> <li>● usposobiti za načrtovanje, pripravo, izvedbo in kontrolo lastnega dela</li> <li>● naučiti uporabljati različne vrste surovin</li> <li>● usposobiti za izdelavo različnih vrst test</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usposobiti za izdelavo osnovnih vrst sladic</li> <li>• usposobiti za dekoracijo sladic</li> <li>• usposobiti za ustrezno shranjevanje sladic</li> <li>• usposobiti za ustrezno embaliranje sladic</li> <li>• usposobiti za kritično presojo kakovosti lastnega dela</li> </ul>			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>85</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50 % celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>30</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>55</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obvezna prisotnost na usposabljanju v minimalnem obsegu 80 %,</li> <li>- aktivno sodelovanje v programu.</li> </ul>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osebna higiena in higiena delovnega prostora</li> <li>2. Lastnosti in priprava osnovnih in dodatnih surovin</li> </ol> <p><b><u>Piškot:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ brizgani piškoti</li> <li>➤ pirina očesca</li> <li>➤ čokoladni poljubčki</li> <li>➤ orehovi rogljički</li> <li>➤ piškoti s koruznimi kosmiči</li> <li>➤ orehovi krapki</li> </ul> <p><b><u>Listnato testo:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ izdelava listnatega testa</li> <li>➤ slano pecivo</li> <li>➤ kremne rezine</li> </ul> <p><b><u>Zavitki in pite:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ avstrijski zavitek</li> <li>➤ jabolčni zavitek s skuto</li> <li>➤ pomarančna pita s čokolado</li> <li>➤ pita z gozdnimi sadeži</li> <li>➤ malinova krostata</li> </ul> <p><b><u>Kvašeno testo:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ kvašena zavihanka s skuto in orehi</li> <li>➤ osja gnezda s skuto in višnjami</li> <li>➤ slana pita s tremi siri</li> <li>➤ kvašene miške</li> <li>➤ buhteljni</li> </ul> <p><b><u>Potice:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orehova potica</li> <li>➤ pehtranova potica</li> <li>➤ kokosova potica</li> <li>➤ mandljeva potica</li> <li>➤ makova potica</li> </ul> <p><b><u>Mini sladice:</u></b></p>			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ čokoladna rezina z vanilijevo kremo</li> <li>➤ roladica z bučnimi semeni in kisló smetano</li> <li>➤ mini tiramisú</li> <li>➤ bananine rezine s kokosom in čokolado</li> <li>➤ jogurtove tortice z malinami</li> </ul> <p><b><u>Torte:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ čokoladna torta s kokosom</li> <li>➤ torta čokoladni tris</li> <li>➤ profiterol torta</li> <li>➤ torta z malinami, jogurtom in pistacijo</li> <li>➤ bananina torta z ingverjem</li> </ul> <p><b><u>Presne sladice:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ borovničeva torta s kokosom</li> <li>➤ torta malina limona</li> <li>➤ čokoladno bananina torta</li> <li>➤ presne košarice</li> <li>➤ presni makroni</li> </ul> <p><b><u>Dekoracija iz čokolade:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ temperiranje čokolade</li> <li>➤ izdelava oblikovalne čokoladne mase</li> <li>➤ izdelava ovojev in lupin za sladice</li> <li>➤ čokoladne košarice</li> <li>➤ oblikovanje čokoladne oblikovalne mase</li> </ul> <p><b><u>Dekoracije iz tičino mase:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ izdelava cvetja in figuric iz sladkorne oblikovalne mase</li> </ul> <p><b><u>Sladice v kozarcih:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ malinova pena</li> <li>➤ bela čokoladna pena s figami</li> <li>➤ pana kota</li> <li>➤ jogurtova krema z breskvami</li> <li>➤ bazilikina krema z jagodami</li> </ul> <p>3. Shranjevanje in senzorično ocenjevanje izdelkov</p>
<p><b>Kompetence</b>, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženec pridobi naslednje kompetence pridobljene s programom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● zna pripraviti ustrezne pogoje za izvedbo dela</li> <li>● zna pripraviti surovine za določeno vrsto testa ali mase</li> <li>● zna oblikovati testo in ga pripraviti za peko</li> <li>● pozna ustrezne pogoje za pečenje</li> <li>● pozna energijske vrednosti sladíc</li> <li>● zna izdelati dekoracijo</li> <li>● zna krasiti in servirati sladice</li> <li>● zna skrbeti za pravilno shranjevanje in embaliranje sladíc</li> </ul>
<p><b>Spretnosti</b>, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● upošteva mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja zaradi nepravilnega ravnanja s surovinami in izdelki</li> <li>● upošteva načela HACCP v proizvodnji poltrajnega peciva, sveže polnjenega peciva in slaščičarskih izdelkov</li> <li>● pripravi osnovne, dodatne surovine in dodatke za posamezno testo ali maso</li> <li>● ročno ali strojno tehta surovine po recepturi</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>● pripravi vse surovine po navodilih</li> <li>● ročno ali strojno mesi testo</li> <li>● ročno ali strojno stepa mase</li> <li>● oblikuje testo in brizga mase</li> <li>● izdelava različne vrste test</li> <li>● pripravi izdelke za peko</li> <li>● peče izdelke</li> <li>● pravilno shranjuje izdelke</li> <li>● dekorira izdelke</li> <li>● izdeluje različna polnila in nadeve</li> <li>● upravlja stroje in naprave za izdelavo izdelkov</li> <li>● sledi in upošteva sodobne trende v slaščičarstvu.</li> </ul>
<p><b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom</p>	<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"> <li>● načrtuje poklicno kariero</li> <li>● uporablja IKT opremo</li> <li>● dela v skupini (timu)</li> <li>● spozna pomen vseživljenjskega izobraževanja in učenja</li> <li>● upošteva navodila za varno delo</li> <li>● pozna možne poškodbe zaradi napačne uporabe strojev.</li> </ul>
<p><b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osebna higiena in higiena delovnega prostora (3 ure teorije)</li> <li>2. Lastnosti in priprava osnovnih in dodatnih surovin (7 ur teorije)</li> <li>3. Izdelava različnih vrst slaščičarskih izdelkov (55 ur prakse in 15 ur teorije)</li> </ol> <p><b><u>Piškot:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ brizgani piškoti</li> <li>➤ pirina očesca</li> <li>➤ čokoladni poljubčki</li> <li>➤ orehovi rogljički</li> <li>➤ piškoti s koruznimi kosmiči</li> <li>➤ orehovi krapki</li> </ul> <p><b><u>Listnato testo:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ izdelava listnatega testa</li> <li>➤ slano pecivo</li> <li>➤ kremne rezine</li> </ul> <p><b><u>Zavitki in pite:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ avstrijski zavitek</li> <li>➤ jabolčni zavitek s skuto</li> <li>➤ pomarančna pita s čokolado</li> <li>➤ pita z gozdnimi sadeži</li> <li>➤ malinova krostata</li> </ul> <p><b><u>Kvašeno testo:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ kvašena zavihanka s skuto in orehi</li> <li>➤ osja gnezda s skuto in višnjami</li> <li>➤ slana pita s tremi siri</li> <li>➤ kvašene miške</li> <li>➤ buhteljni</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ potice:</li> <li>➤ orehova potica</li> <li>➤ pehtranova potica</li> <li>➤ kokosova potica</li> <li>➤ mandljeva potica</li> <li>➤ makova potica</li> </ul> <p><b><u>Mini sladice:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ čokoladna rezina z vanilijevo kremo</li> <li>➤ roladica z bučnimi semeni in kislo smetano</li> <li>➤ mini tiramisu</li> <li>➤ bananine rezine s kokosom in čokolado</li> <li>➤ jogurtove tortice z malinami</li> <li>➤ torte:</li> <li>➤ čokoladna torta s kokosom</li> <li>➤ torta čokoladni tris</li> <li>➤ profiterol torta</li> <li>➤ torta z malinami, jogurtom in pistacijo</li> <li>➤ bananina torta z ingverjem</li> </ul> <p><b><u>Presne sladice:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ borovničeva torta s kokosom</li> <li>➤ torta malina limona</li> <li>➤ čokoladno bananina torta</li> <li>➤ presne košarice</li> <li>➤ presni makroni</li> </ul> <p><b><u>Dekoracija iz čokolade:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ temperiranje čokolade</li> <li>➤ izdelava oblikovalne čokoladne mase</li> <li>➤ izdelava ovojev in lupin za sladice</li> <li>➤ čokoladne košarice</li> <li>➤ oblikovanje čokoladne oblikovalne mase</li> </ul> <p><b><u>Dekoracije iz tičino mase:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ izdelava cvetja in figuric iz sladkorne oblikovalne mase</li> <li>➤ sladice v kozarcih:</li> <li>➤ malinova pena</li> <li>➤ bela čokoladna pena s figami</li> <li>➤ pana kota</li> <li>➤ jogurtova krema z breskvami</li> <li>➤ bazilikina krema z jagodami</li> </ul> <p>4. Shranjevanje in senzorično ocenjevanje izdelkov (5 ur teorije).</p>
<p><b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Univerzitetni inženir živilske tehnologije ali učitelj praktičnega pouka ali slaščičar z dolgoletnimi izkušnjami na ustreznem delovnem področju.</p>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	20. 2. 2019	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 2. 2019	DA	