



### Priloga 3 \_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Izdelava slaščic – tradicionalne s pridihom sodobnega časa</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravilalcev programa)	<b>Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Marija Kostadinov</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Program usposabljanja je namenjen pridobivanju osnovnega teoretičnega in praktičnega znanja za izdelavo slaščičarskih izdelkov. Del vsebin je namenjen tudi izdelavi dietetičnih sladice, poznavanju zamenjave različnih vrst surovin, pravilnem shranjevanju in dekoriranju. Program bo omogočil, da bodo zaposleni s pridobljenim znanjem 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. Zavedanje o zdravem načinu prehranjevanja čedalje hitreje prihaja v našo zavest. Hiter življenjski tempo ima za posledico nepravilno prehranjevanje, predvsem pa uživanje bogato energijskih sladice, ki vsebujejo veliko maščob in sladkorja. Posledice se kažejo pri otrocih v preveliki telesni teži, pri srednji generaciji so v porastu srčno žilne bolezni in diabetes. Pri vseh starostnih skupinah pa se srečujemo z različnimi oblikami alergij.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina usposabljanja so osebe, ki so že zaposlene na delovnem mestu, kjer se izdelujejo sladice (slaščičarne, kuhinje: vrtci, šole, dijaški domovi, bolnice, domovi upokoencev, gostinski obrati, hotelske kuhinje...), vendar nimajo ustreznih znanj in spretnosti iz področja izdelave sladice (tudi dietetičnih) ter dekoriranju.
<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>● usposobiti za vodenje ustrezne dokumentacije</li> <li>● usposobiti za zagotavljanje kakovosti opravljenega dela</li> <li>● naučiti uporabljati različne vrste surovin</li> <li>● usposobiti za izdelavo različnih vrst test</li> <li>● usposobiti za izdelavo osnovnih vrst sladice</li> <li>● usposobiti za dekoracijo sladice</li> <li>● usposobiti za ustrezno shranjevanje sladice</li> <li>● usposobiti za ustrezno embaliranje sladice</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usposobiti za izdelavo nekaj vrst dietetičnih sladic</li> <li>• naučiti primerne ponudbe in postrežbe sladic,</li> <li>• usposobiti za kritično presojo kakovosti lastnega dela</li> <li>• naučiti racionalno rabiti energijo, material in čas</li> <li>• usposobiti varovati zdravje in okolje</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>	<p>Program je sestavljen tako iz teoretičnega dela kot iz praktičnega usposabljanja. Program je sestavljen iz 4. modulov: osnove živilstva in prehrane, surovine za izdelavo sladic, izdelava sladic in dietne sladice.</p> <p>Vsebine programa so:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tehnološka dokumentacija</li> <li>• osebna higiena in higiena delovnega prostora</li> <li>• vrste in pomen hranilnih snovi v živilih</li> <li>• osnove prebave in presnove</li> <li>• alergeni v hrani</li> <li>• izračunavanje energijske in hranilne vrednosti živil</li> <li>• osnove dietetike pri različnih obolenjih</li> <li>• lastnosti in priprava osnovnih in dodatnih surovin</li> <li>• pridobivanje, vrste in lastnosti čokolade</li> <li>• tehnološki postopki izdelave različnih vrst testa</li> <li>• tehnološki postopki izdelave biskvitnih mas</li> <li>• nadevi, kreme in oblivi</li> <li>• stroji in naprave ter pripomočki v slaščičarstvu</li> <li>• priprava porcijskih sladic</li> <li>• vrste in priprava prazničnih in narodnih sladic</li> <li>• vrste in priprava dietetičnih slaščic</li> <li>• makrobiotične in polnozrnatne slaščice</li> <li>• materiali za dekoracijo in načini sodobne dekoracije</li> <li>• shranjevanje in senzorično ocenjevanje izdelkov</li> <li>• pakiranje in deklariranje izdelkov</li> <li>• trženje in prodaja izdelkov</li> <li>• sodobni trendi v slaščičarstvu</li> <li>• izdelava sladice po lastni zamisli</li> </ul>			



<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženec pridobi naslednje kompetence pridobljene s programom: <ul style="list-style-type: none"><li>● pozna dokumentacijo, postopek dela in delovno dokumentacijo</li><li>● zna skrbeti za sledljivost</li><li>● zna voditi ustrezno dokumentacijo</li><li>● zna pripraviti ustrezne pogoje za izvedbo dela</li><li>● zna skrbeti za nabavo, prevzem in skladiščenje surovin</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>● zna izdelati dietetične sladice</li><li>● pozna energijske vrednosti sladic</li><li>● zna izdelati dekoracijo</li><li>● zna krasiti in servirati sladice</li><li>● zna skrbeti za pravilno shranjevanje sladic</li><li>● zna skrbeti za urejenost slaščičarske prodajalne</li><li>● zna varovati zdravje pri delu na delovnem mestu</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec pridobi naslednje spretnosti: <ul style="list-style-type: none"><li>● organizira svoje delo in delo skupine</li><li>● pripravi tehnološko dokumentacijo</li><li>● skrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora</li><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 dietetičnih 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><li>● vodi in spremlja gibanje surovin v proizvodnem procesu</li><li>● pripravi vse surovine po navodilih proizvajalca</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>● izdeluje dietetične sladice</li><li>● dekorira izdelke</li><li>● izdeluje različna polnila in nadeve</li><li>● upravlja stroje in naprave za izdelavo izdelkov</li><li>● temperira in oblikuje čokolado</li><li>● načrtuje uspešno prodajo izdelkov</li><li>● trži svoj izdelek</li><li>● senzorično ocenjuje sladice</li><li>● izdeluje sladice po lastni zamisli</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>● sledi in upošteva sodobne trende v slaščičarstvu</li><li>● izdeluje porcijske sladice.</li></ul>
<b>Splošne kompetence,</b> 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"><li>● načrtuje poklicno kariero</li><li>● uporablja IKT opremo</li><li>● dela v skupini (timu)</li><li>● komunicira s sodelavci in nadrejenimi</li><li>● rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije</li><li>● ustvarja in dela tudi pod časovnim pritiskom,</li><li>● spozna pomen vseživljenjskega izobraževanja in učenja</li><li>● upošteva navodila za varno delo</li><li>● pozna predpise o zdravju in varstvu pri delu</li><li>● pozna možne poškodbe zaradi napačne uporabe strojev</li><li>● ločeno zbira, sortira in odstranjuje odpadke v skladu s predpisi o varovanju okolja</li><li>● pozna predpise o varovanju okolja in ravna v skladu z njimi.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p><b><u>Osnove živilstva in prehrane (5 ur teorije)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● uvod v živilstvo in prehrano</li><li>● osebna higiena in higiena delovnega prostora</li><li>● HACCP in primeri dobre prakse, sledljivost</li></ul> <p><b><u>Surovine za izdelavo sladic (5 ur teorije)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● moka (vrste mok in njihova uporaba)</li><li>● sladkor</li><li>● maščobe</li><li>● vzhajalna sredstva</li><li>● rahljajalna sredstva</li><li>● jajca</li><li>● želirna sredstva</li><li>● aditivi</li><li>● čokolada</li><li>● alternativne surovine</li></ul> <p><b><u>Izdelava sladic (13 ur teorije in 35 ur prakse)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Vrste test in mas</li><li>● izdelava različnih vrst testa</li><li>● peka sladic iz različnih vrst testa</li><li>● polnila in nadevi</li><li>● dekoracija</li><li>● shranjevanje sladic in peciva.</li></ul> <p><b><u>Dietne sladice (7 ur teorije in 20 ur prakse)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● surovine za izdelavo dietnih sladic</li><li>● vrste alergenov</li><li>● sladice pri boleznih srca in ožilja</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• sladice brez laktoze</li><li>• sladice brez glutena</li><li>• makrobiotične in polnovredne sladice</li><li>• sodobni trendi v slaščičarstvu</li><li>• tehnološki postopki izdelave glede na dovoljene surovine</li><li>• izračun hranilne in energijske vrednosti sladic</li></ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Univerzitetni inženir živilske tehnologije ali učitelj praktičnega pouka.

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