



Naziv programa	Dišeče mojstrovine iz testa
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje Cecilija Božnik, Klavdija Košir
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo spoznali različne vrste žita (tudi pražita) in moke z namenom osveščanja o vplivu prečiščenih in neprečiščenih ogljikovih hidratov na posameznikovo zdravje. Spoznali bodo sodobne smernice pri pripravi različnih vrst testa in izdelkov iz testa z naravnimi vzhajalnimi sredstvi. Tako bodo pridobili strokovne kompetence s področja tradicionalnih tehnik priprave kruha, pekovskih izdelkov drugih izdelkov iz različnih vrst testa. Spoznali bodo različno hranilno vrednost teh izdelkov in njihov glikemični indeks, kar jim bo v pomoč pri vključevanju teh izdelkov v prehrano posameznih ciljnih skupin (otroci, mladostniki, odrasli, starejši).
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Sodobne smernice zdravega prehranjevanja spodbujajo vključevanje neoluščenih žit (pražit) v prehrano zaradi pozitivnega vpliva na zdravje. S tem prispevamo k zmanjševanju prekomerne telesne teže in nižanju pojavnosti nekaterih kroničnih bolezni (npr. sladkorna bolezen tipa 2, srčne bolezni ipd.), kar je skladno z Resolucijo o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025. S tem namenom bodo udeleženci spoznali različne načine priprave kruha, pekovskih izdelkov in drugih izdelkov iz testa, ki temeljijo na tradicionalnih tehnikah priprave (naravna vzhajalna sredstva). Zaposleni bodisi v kuhinjah ustanov z organizirano prehrano ali v kuhinjah različnih gostinskih obratov bodo z novimi/obogatenimi strokovnimi kompetencami pozitivno vplivali na prehrano uporabnikov storitev in posledično prispevali h krepitvi zdravja širše skupnosti.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati svoje strokovne kompetence s področja peke kruha in izdelkov iz testa s tradicionalnimi tehnikami priprave, in sicer še posebej: • zaposleni v kuhinjah ustanov/podjetij z organizirano prehrano, • zaposleni v kuhinjah različnih gostinskih obratov.



Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje strokovnih kompetenc kuharskega osebja v različnih ustanovah z organizirano prehrano, gostinskih obratih in drugih zaposlenih na področju zdravega prehranjevanja, in sicer uživanja sestavljenih ogljikovih hidratov s poudarkom na žitu in izdelkih iz žita. Udeleženci bodo spoznali različne vrste žita, moke ter različne tradicionalne tehnike priprave kvašenega, listnatega, kuhanega in drugega testa. Udeleženci bodo spoznali tudi razlike v hranilni vrednosti kruha in pekovskih izdelkov ter njihov glikemični indeks glede na vrsto moke in tehniko priprave. S tem bodo prispevali k bolj zdravemu prehranjevanju posameznih ciljnih skupin ter preprečevanju pojava nekaterih kroničnih bolezni. Z obogatitvami strokovnimi kompetencami se bodo zmanjšala neskladja med usposobljenostjo zaposlenih in smernicami zdravega prehranjevanja ter potrebami uporabnikov storitev.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	16			
Praktični del (št. ur)	34			
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	80% prisotnost v programu, priprava izdelka.
POSEBNI DEL	
Vsebine programa	• Različne vrste žita (tudi pražita) in moke. • Hranilne vrednosti kruha in pekovskih izdelkov ter izdelkov iz drugih vrst testa in njihov glikemični indeks. • Tradicionalne tehnike priprave različnih vrst testa (poudarek na naravnih vzhajalnih sredstvih). • Priprava kruha ter slanih in sladkih pekovskih izdelkov s tradicionalnimi tehnikami. • Priprava slanih in sladkih izdelkov iz listnatega testa po sodobnih recepturah. • Priprava drobnega peciva iz različnih vrst testa. • Priprava izdelkov iz kuhanega testa. • Varstvo pri delu, HACCP ter priprava delovnega prostora. • Organizacija dela v kuhinji.
Kompetence, pridobljene s programom	Udeleženec: • pozna različne vrste žita in moke, njihovo hranilno vrednost in glikemični indeks • pozna tradicionalne tehnike priprave testa z naravnimi vzhajalnimi sredstvi • zna pripraviti kruh in pekovsko pecivo z različnimi tradicionalnimi tehnikami • zna pripraviti sladke in slane izdelke iz različnih vrst testa • pozna pravilno pripravo delovnega prostora in organizacijo dela v kuhinji
Spretnosti, pridobljene s programom	Udeleženec: • upošteva tradicionalne tehnike priprave testa in pekovskih izdelkov glede na različne vrste moke • primerja posamezne vrste izdelkov iz testa glede na različne tehnike priprave, hranilno vrednost in glikemični indeks • presodi primernost različnih izdelkov iz testa za posamezne ciljne skupine • uporabi različne tradicionalne tehnike pri pripravi kruha in pekovskih izdelkov • pozna in uporabi recepture za izdelke iz različnih vrst testa
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	Udeleženec: • se vseživljenjsko izobražuje in izpopolnjuje



	• je motiviran za uvajanje tradicionalnih tehnik priprave kruha in drugih izdelkov iz testa v delovni proces • sodeluje v timu in se prilagaja naravi dela • upošteva varstvo pri delu in varuje okolje • upošteva sistem HACCP		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	• Spoznavanje različnih vrst žita in moke ter njihove hranilne vrednosti in glikemični indeks.	2 uri	kontaktne ure
	• Predstavitev in demonstracija tradicionalnih tehnik priprave testa.	4 ure	kontaktne ure
	• Priprava kruha na tradicionalen način (droži, naravna fermentirana voda, kvas).	12 ur	kontaktne ure
	• Priprava slanih kvašenih izdelkov na tradicionalen način.	6 ur	kontaktne ure
	• Priprava sladkih kvašenih izdelkov na tradicionalen način.	6 ur	kontaktne ure
	• Priprava slanih in sladkih izdelkov iz listnatega testa po tradicionalnih recepturah.	6 ur	kontaktne ure
	• Priprava drobnega peciva iz različnih vrst testa.	6 ur	kontaktne ure



	- Priprava izdelkov iz kuhanega testa po različnih recepturah. - Organizacija dela in HACCP.	6 ur	kontaktne ure
		2 uri	kontaktne ure
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	- višješolska strokovna izobrazba gostinske smeri - srednja strokovna izobrazba gostinske smeri in 5-letne delovne izkušnje s področju gostinstva		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	23.10.2020	DA	
Svet zavoda potrdil	29.1.2021	DA	