



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	Izdelovalec osnovnih in dietetičnih sladici
<b>Področje</b>	BIOTEHNIKA
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Izobraževalni center Piramida Maribor Avtorici : Marija Kostadinov in Milena Hrovat (BIC Ljubljana), Priredila : dr. Alenka Hmelak Gorenjak (IC Piramida Maribor)
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Program usposabljanja za odrasle je namenjen pridobivanju osnovnega teoretičnega in praktičnega znanja za izdelavo slaščičarskih izdelkov. Del vsebin je namenjen tudi izdelavi dietetičnih sladici, poznavanju zamenjave različnih vrst surovin, pravilnem shranjevanju in dekoriranju izdelkov. Udeleženci se spoznajo tudi s pravilnim vodenjem proizvodne in HACCP dokumentacije. Udeleženci programa bodo spoznali osnove slaščičarstva s poudarkom na sodobnih trendih priprave sladici ob enem pa bodo spoznali tudi pomen ohranjanja tradicionalnih lokalnih sladici.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>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. Cilj je izboljšanje oziroma pridobivanje poklicnih zmožnosti odraslih, kar omogoča uspešen vstop na trg dela ter uspešen razvoj kariere s tem pa tudi zviševanje konkurenčne sposobnosti gospodarstva v lokalnem okolju.</p> <p>Spremembe na trgu dela imajo za posledico potrebo po spremembah v izobraževalnih programih in usposabljanjih. Program je bil izdelan na osnovi potreb, ki so jih izkazali Zavod za zaposlovanje RS, vrtci, šole, domovi za starejše občane, bolnišnice, slaščičarne, gostinski obrati, zdravilišča in hoteli. Zavedanje o zdravem načinu prehranjevanja čedalje hitreje prihaja v našo zavest. Hiter življenjski tempo ima za posledico nepravilno prehranjevanje, predvsem pa uživanje bogato energijskih sladici, 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.</p> <p>Vsebine omenjenega strokovnega področja so zastopane v srednješolskem izobraževalnem programu smer slaščičar, vendar ne v takem obsegu, kot jih potrebuje trg delovne sile. Program je primerljiv s programi, ki jih izvajajo v Avstriji.</p> <p>Če želimo slediti razvojnim trendom in ostati konkurenčni na trgu se moramo neprenehoma izobraževati in usposablјati in se seznanjati z novostmi na tem področju.</p>
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z	Ciljna skupina so odrasli, ki so že zaposleni na delovnem mestu,



razpisom in analizo potreb)	kjer se izdelujejo tudi sladice (kuhinje: vrtci, šole, dijaški domovi, bolnice, domovi upokojencev, gostinski obrati, hotelske kuhinje, aktivni kmečkih žena...) vendar nimajo ustrezne kvalifikacije oz. znanj in spretnosti iz področja izdelave sladice. Želijo si dopolniti znanje na področju izdelave sladice (tudi dietetičnih) ter dekoriranju. Program je primeren tudi za ljudi, ki imajo željo, da bi se zaposlili na tem področju in imajo končano vsaj osnovno šolo, želijo pa si pridobiti znanje in veščine izdelave slaščic. V ciljno skupino pa spadajo tudi odrasle osebe s pridobljeno srednjo poklicno izobrazbo smer – slaščičar, vendar že dalj časa niso bili zaposleni na tem področju in želijo znanja in spretnosti osvežiti.			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
<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>— Usposobiti za komuniciranje s sodelavci.</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> <li>— Usposobiti se za izdelavo lokalnih, tradicionalnih sladice.</li> <li>— Usposobiti za izdelavo nekaj vrst dietetičnih sladice.</li> <li>— Naučiti primerne ponudbe in postrežbe sladice.</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>120</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)	30			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	90			
usposobiti varovati zdravje in okolje (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				



<b>Vsebine programa</b>	<p>Program je sestavljen tako iz teoretičnega dela kot iz praktičnega usposabljanja. Program je sestavljen iz štirih 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>— 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 tradicionalnih 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	<p>Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence:</p> <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>— izdeluje tradicionalne sladice,</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 komunicirati s sodelavci in strankami,</li><li>— zna varovati zdravje pri delu na delovnem mestu.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s	Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:



programom	<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>— senzorično ocenjuje sladice,</li><li>— izdeluje sladice po lastni zamisli,</li><li>— komunicira s kupci, s sodelavci, podrejenimi in nadrejenimi,</li><li>— ustrezno pakira in deklarira sladice,</li><li>— uporablja predpisano delovno opremo,</li><li>— ukrepa ob izrednih dogodkih,</li><li>— pravilno ločuje odpadke.</li></ul>
<b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom	<p>Udeleženec si krepi splošne kompetence, s tem pa postaja dozretnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje.</p> <p>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>— 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</li></ul>



	njimi.
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov- modulov, časovni obseg)	<p>1. Modul <b>Osnove živilstva in prehrane (5 ur teorije)</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 živil.</li></ul> <p>2. Modul <b>Surovine za izdelavo sladic (5 ur teorije)</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>3. Modul <b>Izdelava sladic (6 ur teorije in 35 ur prakse)</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>4. Modul <b>Izdelava tradicionalnih sladic (7 ur teorije in 30 ur prakse)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— surovine za različne vrste tradicionalnih sladic,</li><li>— potice,</li><li>— gibanice,</li><li>— štruklji,</li><li>— krapi,</li><li>— označevanje in priprava za prodajo.</li></ul> <p>5. Modul <b>Dietne sladice (7 ur teorije in 25 ur prakse)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>— surovine za izdelavo dietnih sladic,</li><li>— vrste alergenov,</li><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</b>	Program usposabljanja izvedeta:



<b>izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<p>1. Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir oz. učitelj strokovno teoretičnih predmetov na področju živilstva in prehrane ali strokovnjak iz področja slaščičarstva z večletno prakso učitelja slaščičarstva (min. 10 let);</p> <p>2. Praktični del: Inženir živilstva in prehrane, ali živilsko prehranski tehnik ali slaščičar.</p> <p>Izvajalci praktičnega dela morajo imeti poleg ustrezne izobrazbe še vsaj tri leta bogatih delovnih izkušenj iz tega področja.</p>
--	--

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	25. 09. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	4. 10. 2018	DA	