



Naziv programa	Priprava kruhov, pekovskega peciva, testenin in drugih pekovskih izdelkov
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Izobraževalni center Piramida Maribor Gregor Sok
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>V programu uposabljanja udeležencem ponujamo teoretična in praktična znanja s področja priprave kruhov, pekovskega peciva, drugih pekovskih izdelkov in testeninarstva.</p> <p>Skozi usposabljanja bodo udeleženci pridobili teoretična znanja s področja uporabe ustreznih surovin in izbire primernih tehnoloških postopkov, v praktičnem delu, pa bodo teoretične vsebine nadgradili z izdelavo različnih izdelkov. Spoznali bodo postopke izdelave različnih kruhov, pekovskega peciva, testenin ter drugih pekovskih izdelkov, kakor tudi različne tehnike dela in tehnoloških postopkov.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Razmere na trgu dela ponujajo vedno nove izzive. Da smo omenjenim izzivom kos, se je z njimi potrebno soočiti, hkrati pa imeti dovolj znanja, da spremembam lahko sledimo.</p> <p>Z omenjenim programom želimo udeležencem omogočiti pridobivanje novih znanj, veščin in spretnosti, za boljšo konkurenčnost na trgu delovne sile, hkrati pa mogoče tudi koga od udeležencev navdušiti, da bi svojo poklicno pot nadaljeval v pekarstvu ali testeninarstvu, ali omenjeno opravljaj kot dopolnilno dejavnost na kmetiji. Kadrov za delo v omenjeni stroki je malo, še posebej poklic peka velja za deficitarni poklic. Omenjeno usposabljanje je priložnost, da udeleženci pobliže spoznajo delo v pekarstvu in testeninarstvu, ter da udeležencem pokažemo različne možnosti, ki jih omenjeni področji ponujata, hkrati pa želimo na udeležence prenesti tudi miselnost, da se je vselej potrebno prilagajati, slediti trendom in novostim, ki so na trgu, da smo lahko uspešni. Z omenjenim usposabljanjem želimo promovirati lokalno hrano in ustrezno ozaveščati udeležence, ki so tudi v vlogi potrošnikov, o pomenu le te, saj je lokalna hrana ključna za ohranitev slovenske pridelave in predelave hrane.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina: <ul style="list-style-type: none">- zaposleni v pekarnah,- zaposleni v obratih za izdelavo testenin,- kmetje/kmetice z dopolnilno dejavnostjo na kmetiji,



	<ul style="list-style-type: none"> - zaposleni, ki želijo nadgraditi znanje z omenjenega področja in izboljšati svoje veščine ter pridobiti nove kompetence, - zaposleni brez ustrezne poklicne ali strokovne izobrazbe. 			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, status samostojnega podjetnika ali kmeta			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> - Dvig kompetenc zaposlenih. - Pridobiti (in nadgraditi) znanje o surovinah in tehnoloških postopkih v pekarstvu in testeninarstvu. - Seznaniti jih z dobrimi lastnostmi poklica. - Spodbujati k ustvarjalnosti. - Spodbujati k timske delu. - Pripraviti na kritično razmišljanje, organizacijo dela ter opravljanje analize kakovosti izvedbe lastnega dela. - Usposobiti za vodenje postopka od začetka do konca (načrtovanje, priprava, izvedba, evalvacija). - Predstaviti pomen higiene in ustrezne sledljivosti v živilskih obratih. - Optimizacija delovnega procesa (racionalna raba časa, materialov, energije). - Spodbujanje inovativnosti ter kreativnosti. - Spodbujanje ozaveščenosti o skrbi za okolje (čim manj odpadkov in stranskih proizvodov). 			
Obseg programa (skupno št. ur)	70			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	17	/	/	/
Praktični del (št. ur)	48	/	5	/
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	/	Izdelek po izbiri	/
*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 po izbiri.			



POSEBNI DEL	
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">– HACCP in higiena v živilskem obratu.– Pomen sistema HACCP in spremljevalnih programov.– Dejavniki tveganja v proizvodnji.– Osebna higiena in urejenost zaposlenih v živilskih obratih.– Higiena delovnega prostora in naprav.– Surovine v pekarstvu in testeninarstvu (katere surovine uporabljamo).– Spoznavanje različnih vrst mok in njihove značilnosti oziroma posebnosti.– Uporaba aditivov v pekarstvu in testeninarstvu.– Skladiščenje surovin in izdelkov.– Ustrezna priprava surovin.– Tehnološki postopki izdelave kruhov, pekovskega peciva in drugih pekovskih izdelkov (mesitev, oblikovanje, vzhajanje, peka, rezanje, pakiranje).– Tehnološki postopki izdelave različnih testenin.– Izračuni receptur.– Deklariranje končnih izdelkov.– Senzorična analiza (kaj je senzorična analiza in senzorično ocenjevanje kruhov, pekovskega peciva, testenin in drugih pekovskih izdelkov).– Trendi v pekarstvu.– Trendi v testeninarstvu.
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">– Pozna in skrbi za ustrezno dokumentacijo.– Dojame pomen ustrezne higiene ter vodenja dokumentacije za zagotavljanje varnosti živil ter njihovo sledljivost.– Implementira usvojena znanja v praktično delo.– Zna pripraviti surovine ter izdelati različne izdelke.– Pozna vpliv različnih tehnoloških postopkov in izbiro surovin na kakovost končnega izdelka.– Izkazuje samostojnost pri izdelavi kruhov, pekovskega peciva, testenin in drugih pekovskih izdelkov.– Pozna temeljne senzorične lastnosti kruha, pekovskega peciva, testenin in drugih pekovskih izdelkov, ter prepozna njihove napake.
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">– Prepozna ključne napake pri izbiri surovin ali tehnološkem procesu in jih zna ustrezno prilagoditi.– Z usvojenimi znanji lažje organizira svoje delo ali delo v skupini.– Uspešnejša komunikacija s sodelavci in nadrejenimi.– Izboljšanje ročnih spretnosti (oblikovanje, mešanje, ipd.).– Samostojno nadgrajuje pridobljeno znanje.



Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> – V praksi uporablja teoretično pridobljena znanja. – Razvija odgovorno ravnanje in skrb za kakovost izdelkov. – Organizacija dela pod časovno omejitvijo. – Upošteva navodila za varno delo v živilskem obratu, delovni opremi ter strojih. – Skrbi za odgovorno ravnanje z odpadki. 		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	HACCP in higiena v živilskem obratu	3 ure	Kontaktne ure – teoretični del
	Surovine in izdelki v pekarstvu	3 ure	Kontaktne ure – teoretični del
	Tehnološki postopki v pekarstvu	2 ure	Kontaktne ure – teoretični del
	Surovine, izdelki in tehnološki postopki v testeninarstvu	3 ure	Kontaktne ure – teoretični del
	Senzorična analiza	2 uri	Kontaktne ure – teoretični del
	Deklariranje izdelkov (predpakiranih in nepredpakiranih)	2 uri	Kontaktne ure – teoretični del
	Trendi na področju pekarstva in testeninarstva	2 uri	Kontaktne ure – teoretični del
	Izdelava kruhov (izračun recepture, priprava surovin, tehnološki postopek izdelave (mesenje, oblikovanje, deljenje, pečenje), skladiščenje, deklariranje, rezanje, pakiranje).	8 ur	Kontaktne ure – praktični del
	Izdelava pekovskega peciva (izračun recepture, priprava surovin, tehnološki postopek izdelave (mesenje, oblikovanje, deljenje, pečenje), skladiščenje,	8 ur	Kontaktne ure – praktični del



	deklariranje, rezanje, pakiranje).		
	Izdelava drugih pekovskih izdelkov (izračun recepture, priprava surovin, tehnološki postopek izdelave (mesenje, oblikovanje, deljenje, pečenje), skladiščenje, deklariranje, rezanje, pakiranje).	8 ur	Kontaktne ure – praktični del
	Izdelava zahtevnih pekovskih izdelkov (prikaz ter samostojna izdelava brioš peciva in različnih pletenk, okraševanje kruha).	8 ur	Kontaktne ure – praktični del
	Izdelava izdelkov na različne načine dopeke, izdelava predtesta, kislega testa in izdelki	8 ur	Kontaktne ure – praktični del
	Izdelava testenin (priprava surovin, tehnološki postopek izdelave (uporaba različnih surovin), skladiščenje, deklariranje, pakiranje)	8 ur	Kontaktne ure – praktični del
	Izdelek po izbiri – zaključno delo	5 ur	Samostojno delo v delavnici – 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)	<ul style="list-style-type: none"> - Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije (VII.) Magister inženir živilstva (VII.) Magister inženir prehrane (VII.) Magister inženir varne prehrane (VII.) Inženir živilstva in prehrane (VI.) 		



	<p>- Praktični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije (VII.) Magister inženir živilstva (VII.) Magister inženir prehrane (VII.) Inženir živilstva in prehrane (VI.) Živilsko-prehranski tehnik (V.) Inženir kemijske tehnologije Pek (IV.) - vsaj 15 let delovnih izkušenj.</p>
--	---

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	5. 11. 2021	DA	
Svet zavoda potrdil	12. 11. 2021	DA	