



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	MODERNE SLADICE
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 ŠENTJUR Elizabeta Paska Selič
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Namen programa je usposabljanje udeležencev, ki na svojem delovnem mestu potrebujejo specifična znanja s področja modernega slaščičarstva. S programom želimo podjetjem ali samostojnim podjetnikom omogočiti razvoj raznolikih specifičnih spretnosti in strokovnih kompetenc, ki jim bodo koristile na (globalnih) trgih, tako da bodo uspešnejši in s tem tudi dosegali boljše in učinkovitejše rezultate. Program zajema teoretični in praktični del, vsebine in teme programa pa so ciljno usmerjene v sodobno pripravo modernih zahtevnejših sladice, ki jih bodo lahko uspešno ponudili končnim potrošnikom.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj projekta je izboljšati specifične kompetence zaposlenih na področju živilstva in prehrane, natančneje modernega slaščičarstva. Tehnologije, materiali in sredstva se 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. Za potrebe trga dela je ustrezna usposobljenost posameznikov, zaposlenih v kuhinjah gostinskih podjetij, hotelih, samostojni podjetniki, organizatorji praktičnega pouka na področju živilstva (OŠ in SŠ) in zahteva kontinuirano izobraževanje in usposabljanje zaposlenih. S poglobljenim znanjem bodo zaposleni spretnejši in konkurenčnejši tudi mednarodno Z usvojenim in nadgrajenim specifičnim strokovnim znanjem, ki bo usmerjeno v ožje področje njihovega dela, bodo lahko produkte učinkovito implementirali v svoj delovni proces in v svojo tržno ponudbo, zaradi česar bodo uspešnejši pri dvigu konkurenčne prednosti podjetja ali pri dvigu lastne konkurenčne prednosti. Poudarek je na praktični uporabnosti, ki temelji na teoretičnem delu programa in premišljeno izbranih temah.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati specifične kompetence na področju gostinstva, slaščičarstva, kuharstva in pekarstva. Le-te bodo izboljšale njihovo učinkovitost ter



	kakovost dela s poznavanjem sodobnih tehnologij priprave novejših sladici, materialov in sredstev za pripravo le-teh. Tako bodo pri svojem delu še učinkovitejši in uspešni.			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Izboljšanje in nadgradnja kompetenc na področju specifične priprave modernih sladici, razvoj digitalnih kompetenc,, zakonodaje, zagotavljanja kakovosti, ... - 1.) <u>MACARONSI (MAKRONI), pistacija, pomaranča,</u> - 2.) <u>Temperiranje čokolade</u> - Oblikovanje pralinejev s pomočjo silikonskega modela (okus mango in karamela) - Izdelava čokoladnega aranžmaja - 3.) <u>D3 sladice</u> - hruška, - jabolka - 4.) <u>Izdelava desertnih tortic</u> - Tortica z mehko sredico, - Sadne košarice, - Creme brulle, - Indijančki - 5.) <u>Kvašeno listnato testo</u> - Francoski rogljički, - Sončnica			
Obseg programa (skupno št. ur)	50 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	8			
Praktični del (št. ur)	32		10	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek	
*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% udeležba, Priprava lastnega izdelka oz. sladice.
POSEBNI DEL	
Vsebine programa	• Spoznavanje načel modernega slaščičarstva • Spoznavanje pomena in načine temperiranja čokolade in oblikovanje izdelkov • Izdelovanje različnih sladice s poudarkom estetike in zahtevnejših metod dela • Izdelovanje sladice z različnimi dekoracijami. • Izdelovanje lupinic za macaronse in pomen temperatur kuhanja sladkornih raztopin. • Izdelava primernih polnil za macaronse in pralineje. • Načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela. • Racionalna raba energije, materiala in časa. • Varovanje zdravja in okolja. • Komuniciranje s sodelavci, naročniki in strankami. • Sodelovanje v skupini.
Kompetence, pridobljene s programom	Udeleženec: • načrtuje in obvladuje zaporedja predpriprave in izdelave izdelkov in zna uporabiti surovine in pripravke modernega slaščičarstva. • izdelava sladice različnih oblik in polnil ter prelivov. • Izdelava dekoracije za vabljeni izgled sladice. • Zna pravilno sladico predstaviti in jo servirati, • pozna vrste in lastnosti surovin, ki jih potrebuje za izdelavo izdelkov • pozna pravila vabljenega dekoriranja sladice
Spretnosti, pridobljene s programom	Udeleženec: • pripravi in natehta surovine potrebne za izdelavo sladice • oblikuje različne vrste sladice, ki jih zajema seminar. • VSE SLADICE TEMELJIJO NA NAČELIH MODERNEGA SLAŠČIČARSTVA! • izdelke pripravi za peko • izdelke speče • izdelke vabljivo dekorira in servira • izdelke predstavi.
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	Udeleženec: • samoocenjuje kakovost izvedbe storitve, • racionalno porablja material in energijo, • upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,



	• upošteva pravila o varovanju okolja, • učinkovito komunicira v delovnem timu, • izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in • poroča o stanju opreme za delo.		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	- 1.)MACARONSI (MAKRONI), pistacija, pomaranča, - 2.)Temperiranje čokolade - Oblikovanje pralinejev s pomočjo silikonskega modela (okus mango in karamela) - Izdelava čokoladnega aranžmaja - 3.) D3 sladice - hruška, - jabolka - 4.) Izdelava desertnih tortic - Tortica z mehko sredico, - Sadne košarice, - Creme brulle, - Indijančki - 5.) Kvašeno listnato testo - Francoski rogljički, - Sončnica	8 ur 8 ur 8 ur 10 ur 8 ur	
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Izobrazba s področja živilstva (VI. st. in VII. stopnja).		



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE
ZNANOST IN ŠPORT



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	20.3.2021	DA	/
Svet zavoda potrdil	14.4.2021	DA	/