



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Priprava sladice
Področje	Biotehnika (Gastronomija)
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	Srednja šola Izola (Franka Vilhar, Irena Ličen, Milica Živkovič)
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Usposabljanje je sestavljeno iz teoretičnega in praktičnega dela. Program je sestavljen iz petih sklopov, ki so sestavljeni iz strokovne teorije in praktičnega usposabljanja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Prepoznavanje surovin• Priprava sladice iz trdih in pol tekočih test• Priprava sladice iz trdih test• Priprava krem in glazur• Priprava presnih sladice <p>Poudarek je na praktičnem usposabljanju.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport « Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022 » in cilji projekta MUNERA 3 omogoča udeležencem poglobljanje in razširjanje osebnega znanja, skladno s pričakovanji delodajalcev. Delodajalci (iz gospodarstva in javnih zavodov) so poudarili potrebo po večjem znanju svojih zaposlenih na področju, ki ga pokriva to usposabljanje. Cilj projekta je večja vključenost zaposlenih in izboljšanje njihovih kompetenc. Program omogoča zaposlenim večjo mobilnost med različnimi področji dela in njihov osebni razvoj.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina usposabljanja, ki izhaja iz analize potreb delodajalcev, so zaposleni na različnih delovnih mestih, ki si želijo tega znanja, ki lahko pridobljena znanja, spretnosti in zmožnosti uporabljajo pri svojem delu kot tudi tisti, ki na delovnem mestu potrebujejo ta znanja in spretnosti (kuharji v gostilnah, restavracijah, šolah, bolnišnicah in ostalih obratih za predelavo hrane, gospodinje, socialni oskrbovalci, pomožno kuharsko osebje...)
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlene osebe ali samostojnega podjetnika ali status kmeta.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilji programa so:</p> <ul style="list-style-type: none">– usposobiti za prepoznavanje in oceno različnih surovin za izdelavo testa,– usposobiti za pripravo žvrkljanih, stepenih in umešanih test,– usposobiti za pripravo gnetenih test,– usposobiti za pripravo krem in glazur,– usposobiti za pripravo rahlih zmesi in strjenk,– usposobiti za pripravo presnih sladice,– usposobiti za oblikovanje testa,– usposobiti za pravilno peko.



Obseg programa (skupno št. ur)	50 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	5	/	/	/
Praktični del (št. ur)	45	/	/	/
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	Pogoj je najmanj 80 % prisotnost. Preizkus pridobljenih kompetenc – samostojna priprava izdelka.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Vsebine programa: – prepoznavanje surovin, – priprava sladice iz žvrkljanih, stopenih in umešanih test – priprava sladice iz gnetenih test, – priprava krem in glazur, – priprava sladice iz rahlih zmesi in strjenk, – priprava presnih sladice.			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence: – pozna dokumentacijo, postopek dela in delovno dokumentacijo, – pozna različne surovine za izdelavo sladice, – zna pripraviti surovine za izdelavo sladice, – zna pripraviti sladice po recepturi z uporabo različnih mehanskih in toplotnih postopkov.			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženci znajo pripraviti različne sladice, izbrati primerna živila in jih pravilno mehansko ter toplotno obdelati. Pri pripravi znajo uporabljati različne pripomočke, aparate in naprave za pripravo sladice.			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	– pravilna razporeditev delovnega časa, – upoštevanje pravil o varnosti in zdravju pri delu, – racionalna poraba živil in energije, – upoštevanje pravil o varovanju okolja, učinkovita komunikacija v delovnem timu			
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela	
	Strokovna teorija	5	kontaktne ure	
	Prepoznavanje surovin	5	kontaktne ure	
	Priprava sladice iz žvrkljanih, stopenih in umešanih test	10	kontaktne ure	



	Priprava sladice iz gnetenih test	15	kontaktne ure
	Priprava krem in glazur	5	kontaktne ure
	Priprava sladice iz rahlih zmesi in strjenk	5	kontaktne ure
	Priprava presnih sladice	5	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)	Program usposabljanja izvedejo učitelji strokovno teoretičnih predmetov in praktičnega pouka na področju gastronomije. Izvajalec strokovnega dela: visokošolska izobrazba s področja živilske tehnologije ali hotelirstva. Izvajalec praktičnega dela: srednješolska ali višješolska izobrazba s področja gostinstva.		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	29. 3. 2022	DA	
Svet zavoda potrdil	31. 3. 2022	DA	