



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	<b>PLETENI KVAŠENI IZDELKI</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravilcev programa)	Šolski center Šentjur <b>Elizabeta Paska Selić</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na storitvenem področju proizvodnje pekarskih pletenih izdelkov, s katerimi bodo lažje sledili razvoju tehnologij ter s tem izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela.</b>
<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. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so manj izobraženi odrasli, kar so najpogosteje prav odrasli, ki delajo v poklicih kot so pek, kuhar, picopek in slaščičar.</p> <p>Za to storitveno področje je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK, vendar je vključevanje v pridobivanje kvalifikacije slabo. Prav tako pa je slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. Tehnologije, materiali in sredstva se tudi 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.</p>
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju pekarstva, kuharstva in slaščičarstva ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem novejših tehnologij, materialov in sredstev.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposleni, ki delajo v storitveni dejavnosti,</li><li>• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,</li><li>• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.</li></ul>



<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)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju storitvene dejavnosti pekarstva, kuharstva in slaščičarstva za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50</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)	10			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	40			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	100% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ročno izdelovanje lažjih oblik pletenih pekarskih izdelkov</li><li>• Ročno izdelovanje težjih oblik pletenih pekarskih izdelkov</li><li>• Načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela.</li><li>• Racionalna raba energije, materiala in časa.</li><li>• Varovanje zdravja in okolja.</li><li>• Komuniciranje s sodelavci, naročniki in strankami.</li><li>• Sodelovanje v skupini.</li></ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• načrtuje in obvladuje zaporedja predpriprave in izdelave izdelkov</li><li>• izdelava lažje oblikovane pletene izdelke</li><li>• izdelava težje oblikovane pletene izdelke</li><li>• pozna vrste in lastnosti surovin, ki jih potrebuje za izdelavo izdelkov</li><li>• pozna pravila vzhajanja in pečenja kvašenih izdelkov</li></ul>			



<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• pripravi in natehta surovine potrebne za izdelavo testa</li><li>• zamesi testo</li><li>• ročno oblikuje lažje pletene kvašene izdelke (pletenica s dve mi in tremi prameni, policijski gumb, brioši, makova,..</li><li>• ročno oblikuje težje pletene kvašene izdelke ( kuščar, zvezda, srce,....</li><li>• izdelke pripravi za vzhajanje</li><li>• izdelke pripravi za peko</li><li>• izdelke speče</li><li>• izdelke predstavi</li><li>•</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• samoocenuje kakovost izvedbe storitve,</li><li>• racionalno porablja material in energijo,</li><li>• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li><li>• upošteva pravila o varovanju okolja,</li><li>• učinkovito komunicira v delovnem timu,</li><li>• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in</li><li>• poroča o stanju opreme za delo.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ročno oblikovanje lažjih pletenih pekarskih izdelkov – 10h.</li><li>• Ročno oblikovanje težjih pletenih pekarskih izdelkov – 15h</li><li>• Pečenje izdelkov – 5h.</li><li>• Načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela – 5h.</li><li>• Racionalna raba energije, materiala in časa – 5h.</li><li>• Varovanje zdravja in okolja – 5h.</li><li>• Komuniciranje s sodelavci, naročniki in strankami – 2h.</li><li>• Sodelovanje v skupini – 3h.</li></ul>



**Izobrazba in kompetence  
izvajalca(ev) programa**  
(stopnja in smer izobrazbe)

Kadrovski pogoji:

- visokošolska ali višješolska znanja s področja živilstva in prehrane
- znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja živilstva in prehrane

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	9.10.2018	DA	/
Svet zavoda potrdil	22.10.2018	DA	/