



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Priprava kruha in pekovskega peciva</b>			
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>			
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	<b>Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Mišo Kolar</b>			
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Udeleženci se bodo seznanili s pripravo pekovskih izdelkov, poudarek bo predvsem na pekovskem pecivu, razvijanju zmožnosti oblikovanja pekovskih izdelkov, poznavanju različnih postopkov v pekarstvu in načinov priprave kruha. Seznanili se bodo s surovinami v pekarstvu, posebnostmi posameznih tipov moke, seznanili se bodo z rokovanjem z nekaterimi stroji in napravami. Naučili se bodo tudi osnovnih postopkov pletenja.			
<b>SPLOŠNI DEL</b>				
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	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. Poznavanje novosti na področju pekarstva je za učitelje, ki imajo v svojih programih vključene te vsebine, zanje lahko koristno pri spodbudah dijakom in pri vnašanju posameznih primerov v učni proces. Glede na trende sosednjih držav tudi v Sloveniji pričakujemo razmah izdelave kruha in pekovskih izdelkov na tradicionalen način. Prav tako pa je ponudba (ne)formalnih usposabljanj za to storitveno področje šibko zastopana. Tehnologija, surovine, načini priprave se tudi na tem področju razvijajo, hkrati pa se pojavlja težnja po vključitvi tradicionalnih načinov priprave pekovskih izdelkov na sodoben način, kar bomo skušali ozavestiti pri udeležencih.			
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v izobraževalnih ustanovah, namenjenih izobraževanju za poklice v pekarstvu. Prav tako je izobraževanje namenjeno tudi ljudem, ki so že zaposleni na področju pekarstva, da osvežijo svoje znanje, da nadgradijo svoje kompetence, da krepijo svojo ustvarjalnost, razmišljajo o načinih priprave izdelkov, posodobitvah, usklajevanju tradicionalnega s sodobnim.			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba.			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju priprave pekovskih izdelkov, spoznavanje in krepitev kompetenc pri delu v pekarski delavnici, razvoj in izboljšanje poznavanja pekarskih postopkov, poznavanja surovin, seznanitev s tehnološkim postopkom pletenja, poznavanje razlike med tradicionalnim in sodobnim načinom priprave pekovskih izdelkov.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>65</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b>	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)



		(max 50 % celotnega programa)		
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	15			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	50			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obvezna prisotnost na usposabljanju v minimalnem obsegu 80 %,</li> <li>• aktivno sodelovanje v programu.</li> </ul>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Priprava pekovskega peciva:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• brioš pecivo</li> <li>• krofi</li> <li>• bombetke</li> <li>• žemlja</li> <li>• burek</li> <li>• pletena makovka</li> <li>• mala pletenka</li> <li>• vzhajanci</li> </ul> </li> <li><b>Priprava pletenk:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• spoznavanje različnih načinov pletenja</li> <li>• pletena lira</li> <li>• prosto pletena štruca</li> <li>• pletena zvezda</li> </ul> </li> <li><b>Priprava različnih vrst kruha:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ajdov kruh z orehi</li> <li>• kmečki kruh</li> <li>• rženi kruh</li> <li>• pirin domači kruhek</li> <li>• polnozrnati kruh</li> <li>• soržični kruh</li> <li>• ječmenov kruh</li> <li>• črni kruh</li> <li>• kruh s semeni</li> <li>• koruzni kruh</li> </ul> </li> </ol>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozna osnovne surovine v pekarstvu.</li> <li>• Zna pripraviti surovine po recepturi.</li> <li>• Pozna osnovne tehnološke postopke v pekarstvu.</li> <li>• Pozna temeljne razlike med tradicionalnim in sodobnim načini priprave.</li> <li>• Razume pomen uporabe slovenskih surovin.</li> </ul>			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi in natehta surovine potrebne za izdelavo testa.</li> <li>• Zamesi testo.</li> <li>• Ročno oblikuje izdelke (policijski gumb, brioši, makova,..).</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izdelke pripravi za vzhajanje.</li> <li>• Izdelke pripravi za peko.</li> <li>• Izdelke speče.</li> <li>• Izdelke predstavi.</li> </ul>
<b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• samoocenjuje 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 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>• Predstavitvev pekarske delavnice (surovine, stroji in naprave) – 3 ure.</li> <li>• Opredelitev higijene pri delu v pekarski delavnici – 2 uri.</li> <li>• Demonstracija priprave pekovskega peciva – 5 ur.</li> <li>• Praktična izvedba priprave pekovskega peciva – 15 ur.</li> <li>• Demonstracija priprave pletenih izdelkov in opredelitev različnih načinov pletenja – 5 ur.</li> <li>• Praktična izvedba priprave pletenih izdelkov in urjenje različnih načinov pletenja – 15 ur.</li> <li>• Demonstracija priprave različnih vrst kruha – 5 ur.</li> <li>• Praktična izvedba priprave različnih vrst kruha – 15 ur.</li> </ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: univ. dipl. ing. živ. teh.; pek z mojstrskim izpitom; učitelj praktičnega pouka za področje pekarstva.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	22. 11. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	11. 1. 2019	DA	