



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	PRIPRAVA ZDRAVIH KRUHOV IN PEKOVskega PECIVA
Področje	Biotehnika - gastronomija
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Anica Oblak Janko, Marjeta Dolinar, Marija Turk in Anica Pajer
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela izobraževanja. Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence priprave kvašenega testa iz različnih vrst moke (pšenična, pirina, ajdova, koruzna, ječmenova, zmesna, brezglutenska) in različnimi vzhajalnimi sredstvi. Pripravljali bodo tudi kruhe in pekovske izdelke za posebne priložnosti in praznike.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (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. Cilj izobraževanja je vključiti v izpopolnjevanje posameznike, ki si želijo naučiti priprave izdelkov iz kvašenega testa iz različnih vrst mok, različnimi rahljalnimi sredstvi in dodatki ter načini mehanske obdelave. Posamezniki pa imajo za to področju možnost pridobitve Nacionalne poklicno kvalifikacije - NPK Izdelovalec/ka kruha in pekovskih izdelkov. Z vključitvijo v program bo posameznik pridobil znanja in spretnosti za učinkovito in kvalitetno pripravo različnih izdelkov iz kvašenega testa in si olajšal pot za pridobitev NPK.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina : <ul style="list-style-type: none">• kuharji, ki so zaposleni v gostinskih obratih (gostilne, restavracije, hoteli ...),• kuharji, ki so zaposleni v šolskih kuhinjah, kuhinjah v vrtcih, domovih starejših občanov ...• zainteresirani občani, ki imajo željo izboljšati in popestriti peko domačo peko kruha• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc na področju priprave kvašenega testa in izdelkov iz njega.



Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	7			
Praktični del (št. ur)	34		5	4
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek	Vrednotenje izdelka
Pogoji za končanje programa	80% prisotnosti			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• surovine za pripravo kvašenega testa in načini priprave.• praznične vrste kruha in pekovskega peciva.• priprava surovin in kvašenega testo iz različnih vrst moke ter dodatkov, z različnimi vzhajalnimi sredstvi in tehnikami dela• oblikovanje testa, priprava na vzhajanje in peka izdelkov• priprava posebnih vrst kruha in pekovskih izdelkov• skrb za higieno, varnost in kakovost izdelkov• ocena senzoričnih lastnosti kruha			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• pozna lastnosti različnih vrst moke, vzhajalnih, sredstev in ostalih surovin za pripravo kvašenega testa,• zna pripraviti kvašeno testo iz različnih vrst moke, različnimi vzhajalnimi sredstvi in ostalimi dodatki,• zna pripraviti praznične vrste kruhov in pekovskega peciva,• zna ločiti dobre izdelke od slabih,• pozna načela dobre higienske prakse.			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• prepozna kvaliteto moke,• pozna ustrezna razmerja med vrstami mok pri pripravi kruhov iz ne krušnih žit in kruhov z dodatki (buče, bučno olje, krompir, kostanj, fižol, ocvirki, modra frankinja ...),• pozna lastnosti različnih vzhajalnih sredstev in jih zna			



	<p>uporabiti (kisli in suhi kvas, droži, vinski kamen, soda bikarbona),</p> <ul style="list-style-type: none">• pripravi kvašeno testo iz krušnih in ne krušnih vrst moke, ga zamesi in oblikuje,• pripravi posebne vrste kruha (brezglutenski, kvinojin ...),• pripravi praznične kruhe in pecivo (pletenica, božičnik, pisan kruh ...),• izdelek speče in ustrezno postreže,• pozna senzorično ocenjevanje,• oceni kruh.
<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• dela v skladu s HACCP-om,• racionalno porablja material in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• učinkovito komunicira v delovnem timu.
<p>Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Surovine v pekarstvu (4 ure predavanj)• Praznični kruhi (1 ura predavanj)• Priprava osnovnega kvašenega testa (bel, pirin, polnozrnat), oblikovanje pekovskih izdelkov (4 ure praktičnih vaj)• Priprava kvašenega testa iz krušnih žit z različnimi tehnikami mehanske obdelave in dodatki – bučni , krompirjev in fižolov pire, bučno olje, modra frankinja (6 ur praktičnih vaj)• Priprava kvašenega testa z različnimi vzhajalnimi sredstvi - suhi in kisli kvas, droži, vinski kamen, soda bikarbona (6 ur praktičnih vaj)• Priprava kvašenega testa z ne krušnimi žiti (ajdov, koruzni) ter brezglutenski kruh in kvinojin kruh (6 ur praktičnih vaj)• Priprava boljšega kvašenega testa in oblikovanje različnih pekovskih izdelkov – brioši, rogljički, štrukeljci (6 ur praktičnih vaj)• Priprava prazničnih kruhov – pisan kruh, pletenica, poprtnik, sončnica... (6 ur praktičnih vaj)• Priprava pekarskega izdelka doma (5 ur praktično)



	<ul style="list-style-type: none">• Osnove sensorike pri ocenjevanju kruha (2 uri predavanj)• Ocenjevanje kruha (4 ure praktičnih vaj)
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none">• Najmanj visokošolska izobrazba živilske, gospodinjske, hotelirske ali gostinsko-turistične smeri.• Najmanj srednješolska izobrazba gostinske smeri (praktični del).

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	25.09.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	