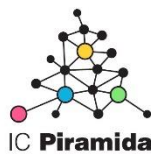




Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	SLAŠČIČARSTVO – MED TRADICIJO IN INOVATIVNOSTJO
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Izobraževalni center Piramida Maribor Avtor: Gregor SOK
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program usposabljanja udeležencem ponuja teoretična in praktična znanja s področja slaščičarstva. Udeleženci bodo pridobili dodatna znanja s področja izdelave tradicionalnih slaščičarskih izdelkov, kakor tudi s področja naj sodobnejših trendov v slaščičarstvu. Program je naravnano tako, da udeleženci poslušajo teoretične osnove, nato pa svoje znanje pridobijo tudi skozi praktično usposabljanje v procesu izdelave slaščic. Poleg strokovnih znanj iz slaščičarstva, bodo udeleženci skozi celotno usposabljanje spoznavali smernice dobrih praks in HACCP sistema.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Razmere, izzivi in zahtevnost le teh ter njihovo hitro spreminjanje zahtevajo tudi ustrezno odzivnost in prilagodljivost na ravni stalnega izobraževanja mladih ter zavedanje o pomenu stalnega izobraževanja odraslih za osebni in socialni razvoj, konkurenčnost ter potrebe na trgu dela. Tako je potrebno v skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 (Usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela) spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in usposabljanj, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Dolgoročni cilj mora biti zagotavljanje kakovostnega in učinkovitega izobraževanja in usposabljanja odraslih ter spodbujanje pridobivanja temeljnih in poklicnih možnosti za nova delovna mesta z zviševanjem konkurenčne sposobnosti.</p> <p>Trendi na trgu dela se spreminjajo in potrebno je nenehno izobraževanje in usposabljanje zaposlenih, da sledijo potrebam trga in željam potrošnikov. Slaščičarstvo velja za priljubljeno živilsko panogo, kjer je zaradi velike ponudbe težko izbrati pravo sladico ali pa navkljub veliki ponudbi, izbrati sladico z ustrezno, ne preveč energijsko bogato, sestavo. Ker je povpraševanje veliko in ker sladice veljajo za priljubljeno živilo, želimo s programom vključene udeležence iz ciljne skupne usposobiti za prilaganje potrebam trga s prikazom najnovejših trendov, smernic in inovacij, hkrati pa vse to povezati tudi z izdelki, ki so v našem okolju tradicionalni. Zagotovo je na trgu dela veliko ljudi, vendar je ena izmed ovir ravno v tem, da primanjkuje ustrezno usposobljenih ljudi, ljudi, ki so se sposobni prilagoditi in želijo slediti novostim na trgu.</p>



Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina: <ul style="list-style-type: none"> - slaščičarji, - zaposlene osebe brez ustrezne poklicne ali strokovne izobrazbe, - zaposleni, ki želijo dodatna strokovna znanja s področja slaščičarstva in imajo željo zaposlitve na tem področju - zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence in znanje na področju slaščičarstva, ter s tem povezanih novih tehnologij, tehnik dela, materialov, surovin in sredstev. 			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> - Izboljšanje kompetenc zaposlenih. - Nadgraditi znanje o surovinah v slaščičarstvu. - Spoznati in usvojiti nove tehnološke postopke dela. - Pripraviti se na kritično razmišljanje in analizo kakovost izvedbe lastnega dela. - Timsko delo. - Usposobiti za vodenje postopka od začetne faze do končnega izdelka (načrtovanje, priprava, izvedba). - Usposobiti za vodenje ustrezne dokumentacije. - Dodatno znanje o skladiščenju in embalaranju slaščičarskih izdelkov. - Naučiti o pomenu higiene in vzpostavitve HACCP sistema. - Optimizacija delovnega procesa (načrtovanje in racionalna raba časa, materialov in energije). 			
Obseg programa (skupno št. ur)	85			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	20			
Praktični del (št. ur)	60		5	
(lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu. Priprava izdelka po izbiri.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> - Osebna higiena zaposlenih v živilski dejavnosti. - Uporaba ustrezne delovne obleke. 			



	<ul style="list-style-type: none">- HACCP v živilskih obratih.- Timsko delo in komunikacija.- Osnovne in dodatne surovine v živilstvu.- Sestava surovin (energijska in hranilna vrednost) in alergeni.- Stroji in naprave v slaščičarstvu.- Tehnološki postopki v slaščičarstvu.- Trendi in inovacije v slaščičarstvu.- Izdelava sladice (tradicionalnih in sodobnih/inovativnih).- Biskviti, mase, testa.- Nadevi, kreme in oblivi.- Dekoracija sladice.- Skladiščenje in embaliranje slaščičarskih izdelkov.- Deklariranje slaščičarskih izdelkov.- Senzorična analiza.
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">- Pozna in skrbi za ustrezno dokumentacijo.- Implementira usvojena znanja v praktično delo.- Izkazuje samostojnost pri izdelavi slaščičarskih izdelkov.- Spodbuja inovativnost in kreativnost glede na trende in povpraševanje na trgu.- Pozna pomen higiene in HACCP sistema za varnost živil.- Zna skrbeti za ustrezno higieno in urejenost delovnih prostorov.- Se nauči novih tehnik in tehnoloških postopkov v slaščičarstvu.- Pozna surovine ter njihove funkcionalne in tehnološke lastnosti.
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">- Nadzoruje in skrbi za ustrezno osebno higieno in higieno delovnega prostora.- Organizira svoje delo glede na zahtevnost posameznega slaščičarskega izdelka.- Samostojno pripravi potrebne surovine za izdelavo izdelkov.- Samostojnost pri pripravi izdelkov.- Ročne spretnosti (oblikovanje, mešanje, zatehte surovin).
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">- Varnost in zdravje pri delu.- Izpolnjuje ustrezno dokumentacijo.- Delo v skupini.- Uporablja ustrezne računalniške programe.- Organizacija dela in komunikacija s sodelavci ter strankami.



Organizacija izobraževanje	VSEBINSKI SKLOP	ŠTEVILO UR
(navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	HACCP in higiena v živilskem obratu	3 ure
	Surovine in izdelki v slaščičarstvu	6 ur
	Stroji in naprave v slaščičarstvu	2 uri
	Tehnološki postopki v slaščičarstvu	3 ure
	Izdelava tradicionalnih sladic	30 ur
	Izdelava sodobnih in inovativnih sladic	30 ur
	Embaliranje in skladiščenje izdelkov	2 uri
	Deklariranje izdelkov	2 uri
	Senzorična analiza	2 uri
	Izdelek po lastni izbiri	5 ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> - Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije (VII.) Magister inženir živilstva (VII.) Magister inženir prehrane (VII.) Inženir živilstva in prehrane (VI.) - Praktični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije (VII.) Magister inženir živilstva (VII.) Magister inženir prehrane (VII.) Diplomirani inženir živilstva in prehrane (VI.) Inženir živilstva in prehrane (VI.) Živilsko-prehranski tehnik (V.) Slaščičar (IV.) – vsaj 10 let delovnih izkušenj. 	

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	27. 1. 2020	DA	
Svet zavoda potrdil	28. 1. 2020	DA	