



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Slovenska kulinarika
Področje	biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravjalcev programa)	Šolski center Velenje Predlagatelja programa : Marijana Novak, Janez Jevšnik
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Slušatelji bodo poglobili strokovna in praktična znanja in veščine, ki so pomembna za kakovostno izvedbo nalog v stroki. Obvladali bodo strokovno terminologijo in se seznanili s kulturo prehranjevanja v različnih življenjskih obdobjih. Znali bodo prilagoditi kulinarčno ponudbo različnim skupinam in strukturi gostov. Znali bodo v ospredje postaviti domače dobrote, ki jih bodo morali znati pravilno in strokovno pripraviti in postreči. V programu bomo poudarili tri načine, ki bodo predstavljali« tradicijo hiše(klasično, sodobno, drzno).Spoznali bodo kulinarčne posebnosti po regijah in razvijali kulturo uživanja (kruha, potic, sladice, testenin, sira....se naučili promovirati hišne in domače jedi in ob kulinariki razvijali svojo zgodbo.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Program je namenjen udeležencem, ki nimajo javno veljavne listine o njihovi strokovni izobrazbi, Imajo pa poklicne kompetence(izkušnje, znanje spretnosti)in bi želeli kasneje pridobiti NPK s področja gostinstva, slašičarstva, živilstva Osebam, ki bi želele napredovati v njihovi poklicni karieri.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	So že zaposleni v gostinstvu oz. osebe,ki imajo veselje in smisel za delo v gostinstvu in turizmu, gospodinjstvu, da poglobijo svoje znanja s področja kulinarike, slašičarstva, in organizacije dogodkov(piknik, rojstni dnevi,...)
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Slušatelji s končano najmanj osnovnošolsko izobrazbo.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilji <ul style="list-style-type: none">• Spoznajo tehnike modificiranja slovenske kulinarike za potrebe različnih oblik gostinskih dogodkov• Tehnike modificiranja nacionalnih jedi Slovenije z vključevanjem sodobne kuharske tehnologije



	<ul style="list-style-type: none">• spoznajo nekatere tipične slovenske narodne jedi po pokrajinah;• spoznajo pomen slovenskih narodnih jedi v prehrani in gostinski ponudbi, v ospredje postavimo domače dobrote in prenos znanja na gosta in pri tem izpostavimo kar je pri nas dobro in kvalitetno• poznajo možne načine serviranja in prezentacije jedi za potrebe različnih oblik gostinskih dogodkov;• upoštevajo že pridobljena znanja iz tehnologije priprave hrane in znanja o sestavi jedilnikov in menijev• pridobijo občutek za ohranjanje domače in tradicionalne priprave jedi			
Obseg programa (skupno št. ur)	64 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			
Praktični del (št. ur)	24		30	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Lista prisotnosti	
Pogoji za končanje programa	80 % udeležba			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Naziv modula – Priprava, peka kruha, potic, peciv na tradicionalen in moderen način</p> <p>Vsebina:</p> <p>Osnove dobre higienske prakse (HACCP) Zagotavljanje sanitarno-tehničnih pogojev Pomen kruha, potic kot živila, sestavine (nabava, skladiščenje, priprava) Priprava različnih vrst testa, priprava za peko, oblikovanje testa za različne vrste kruhov, potic, različni dodatki, nadevi Peka v krušni peči (peč, kurivo, čiščenje), hlajenje (prostor, pripomočki) Pomen peciv kot živila, sestavine, nabava, skladiščenje, priprava</p>			

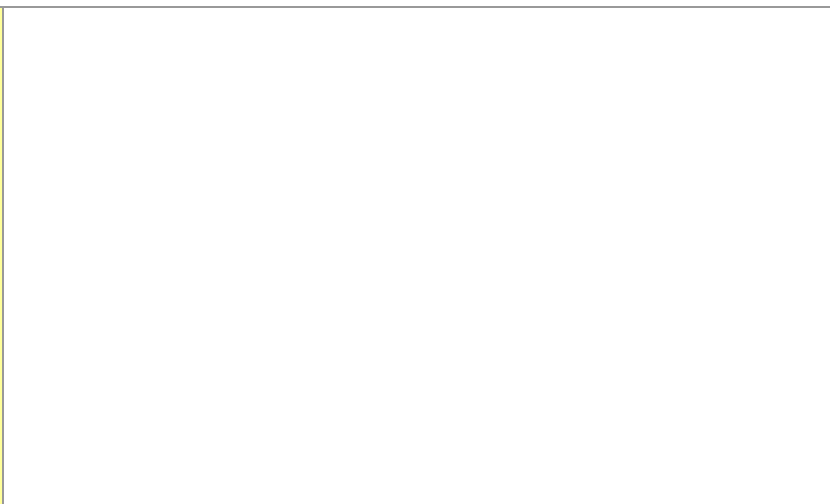


Priprava različnih vrst testa, priprava za peko, oblikovanje testa za različne vrste peciva z različni dodatki (Presne sladice, Sladice v čašah, Zahtevnejše sladice - torte, enoporcijske sladice in sladice za menije, narodne, svečane sladice in sladice)
Načini trženja in komuniciranje s strankami

Naziv modula: Trendovsko modificiranje Slovenske kulinarike za potrebe različnih oblik gostinskih dogodkov

Vsebina

- novi trendi v sestavljanju krožnikov in plošč
- flambirani mlinci z gobami
- peteršiljev biskvit
- piščančja redukcija s portskim vinom
- sočno ocvrt piščanec, ajdova in koruzna kremna polenta
- ekspresno marinirana koleraba
- čokoladna tortica s hrenovo kremo in pesino glazuro
- prleška gibanica
- prekmurska gibanica
- tržiške bržole, ragu iz govejega repa z rezanci
- poširana teletina s spomladansko zelenjavo
- dolenske kepe
- kobariški štruklji
- fuži s puranom
- idrijski žlikrofi jeseni
- bakalca, štirje siri,
- rižote
- divja zelišča
- priprava ribjih jedi in morskih sadežev po moderno
- Priprava jedi na žaru; priprava žara, priprava marinade za meso, peka celega piščanca na žaru, dimljenje jedi na žaru
- Priprava jedi izpod peke;



Kompetence, pridobljene s programom

Kompetence

Udeleženci:

- znajo uporabljati pripomočke, stroje in naprave za pripravo sladic, kruha, potic
- znajo pripraviti narodne, svečane sladice in sladice tujih kuhinj,
- pridobijo znanja o pripravi kruha, potic in sladic iz različnih vrst testa in mas,
- znajo uporabljati normative pri pripravi sladic,
- znajo pravilno izbrati, servirati in dekorirati kruhe, potice in sladice za različne vrste obrokov in dogodkov,
- znajo dekorativno oblikovati različna živila,
- znajo upoštevati in vključevati sodobne trende in sezonska živila,
- znajo vključevati sladice v ponudbo posameznega obroka
- pridobijo znanja iz tehnologije pripravljanja jedi,
- poznajo stroje, naprave in pripomočke,
- obvladajo tehnike mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnilne kuharske postopke,
- pridobijo znanja za organizacijo dela v kuhinji,
- pridobijo znanja osnovnih principov zdrave prehrane,
- znajo količinsko normirati jedi po recepturi,
- naučijo se samostojno uporabljati znanja iz teorije pri praktičnem delu,
- pridobijo motivacijo za napredovanje na osnovi usvojenih znanj s pomočjo prakse in literature s področja kuharstva,
- usvojijo strokovno izrazoslovje,
- znajo biološko in ekonomsko ovrednotiti obrok,
- se zavedajo pomembnosti organiziranosti delovnega procesa,
- organizacijsko in praktično pripravijo različne obroke,
- usposobijo se za nadzorovanje varnega dela,



Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• pridobijo ročne spretnosti pri različnih opravilih,• pridobi čut za estetsko pripravo jedi,• organizirati lastno delo in delati v timu,• vzdrževati red in higieno dela,• se zavedajo pomembnosti organiziranosti delovnega procesa,
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">• pridobijo znanja za organizacijo dela v kuhinji,• razvijejo sposobnosti in spretnosti za kakovostno strokovno delo in za zagotavljanje ekonomičnega poslovanja.• pridobijo motivacijo za napredovanje na osnovi usvojenih znanj s pomočjo prakse in literature s področja kuharstva, usposobijo se za nadzorovanje varnega dela,
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	Modul- Priprava in peka različnih vrst kruha, potic in peciv na tradicionalen in moderen način 24 ur Modul- Trendovsko modificiranje Slovenske kulinarike za potrebe različnih oblik gostinskih dogodkov 30ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Strokovni učitelj praktičnega pouka kuharstva, strežbe, gospodinjstva, gastronomije in hotelirstva. Višja ali visoka strokovna izobrazba ustreznih smeri.



Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	19.9.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	31.8.2018	DA	