



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Sodobno slaščičarstvo</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravjalcev programa)	<b>SŠGT Celje</b> Cecilija Božnik
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Udeleženci programa bodo spoznali trende sodobnega slaščičarstva. Pridobili bodo strokovne kompetence s področja sodobnih tehnik, materialov in postopkov za kosovnega peciva in restavracijskih sladic. Spoznali bodo tudi načrtovanje in izvedbo predpriprave sladic kot enega izmed pomembnih procesov v smislu kvalitetnih sladic za zadovoljevanje tudi najzahtevnejših gostov. Osvežili bodo znanja za učinkovito organizacijo dela v kuhinji, timsko delo in sistema HACCP.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Resolucija o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 predvideva usposabljanja in izpopolnjevanja za potrebe dela, zato je bil program usposabljanja oblikovan za odpravo neskladij z usposobljenostjo in potrebami trga dela. Prav tako Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-21 predvideva spodbujanje izobraževanja na delovnem mestu, kar je prav tako skladno s programom usposabljanja. Sodobni trendi slaščičarstva se hitro spreminjajo po eni strani v smislu zmanjševanja porabe sladkorja, po drugi pa terjajo od zaposlenih v kuhinjah specialna kuharska oz. slaščičarska znanja, ki omogočajo pripravo sladic tudi za najzahtevnejše goste. Delodajalci od svojih zaposlenih pričakujejo, da bodo skladno s temi trendi uspešno zadovoljevali uporabnike storitev.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju slaščičarstva.  Ciljne skupine bodo : <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposleni, ki delajo v kuhinjah različnih gostinskih obratov,</li><li>• učitelji praktičnega pouka kuharstva v srednjem poklicnem in strokovnem izobraževanju,</li><li>• učitelji gospodinjstva v OŠ,</li><li>• zaposleni v kuhinjah vrtcev, šol, dijaških domov in domov za ostarele,</li><li>• slaščičarji.</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 v kuhinjah gostinskih obratov in javnih zavodov na področju slaščičarstva, in sicer: standardiziranih postopkov predpriprave in priprave sladice, uporabe sodobnih naprav, potrebnih za pripravo sladice, primernih materialov ter sodobnih smernic pri pripravi sladice. S poznavanjem sodobnih trendov, povezanih tudi z lokalno pridelanimi in sezonskimi živili ter upoštevanjem HACCP sistema, se bodo zmanjšala neskladja med usposobljenostjo in potrebami trga dela oz. uporabnikov storitev. Njihovo delo bo učinkovitejše in bolj kakovostno s stališča vseh deležnikov.			
<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)	<b>7</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>28</b>		<b>15</b>	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	<b>Lista prisotnosti</b>		<b>Izdelek s predstavitvijo</b>	
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sodobni mehanski in termični postopki za pripravo sladice.</li> <li>• Ustrezna uporaba naprav za različne postopke pri pripravi sladice.</li> <li>• Nove tehnike priprave sladice.</li> <li>• Načrtovanje in izvedba predpriprave sladice.</li> <li>• Priprava peciva, rezin z različnimi podlagami, polnili in glazurami (tudi sezonskih).</li> <li>• Priprava «finger food» sladice (tudi sezonskih).</li> <li>• Organizacija dela v kuhinji, timsko delo.</li> <li>• Namen in uporaba HACCP sistema.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozna sodobne mehanske in termične postopke za pripravo sladice.</li> <li>• Pozna različne naprave, potrebne za pripravo sladice na sodoben način.</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usvoji nove tehnike za pripravo sladic.</li><li>• Pozna oblike načrtovanja predpriprave sladic.</li><li>• Pozna sodobne recepture za pripravo peciva in rezin.</li><li>• Pozna sodobne recepture za pripravo »finger food« sladic.</li><li>• Pozna način predstavitve sladic in pripravo degustacije.</li><li>• Pozna organizacijo dela v kuhinji.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uporablja HACCP določila.</li><li>• Zna varno pripravljati sladice, skladno s sodobnimi trendi.</li><li>• Uporablja naprave in stroje, potrebne pri različnih postopkih priprave sladic.</li><li>• Načrtuje predpripravo sladic.</li><li>• Ustrezno uporablja tehnike, primerne za pecivo in rezine oz. »finger food« sladice.</li><li>• Pripravi pecivo in rezine po navodilih v paru in samostojno.</li><li>• Pripravi »finger food« sladice po navodilih v paru in samostojno.</li><li>• Predstavi svojo sladico in izvede degustacijo.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uporablja HACCP določila.</li><li>• Upošteva načela varstva pri delu.</li><li>• Racionalno porablja material in energijo.</li><li>• Poroča o stanju opreme za delo.</li><li>• Upošteva pravila o varovanju okolja.</li><li>• Skrbi za lastno zdravje in zdravje gostov.</li><li>• Učinkovito komunicira v delovnem timu.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• HACCP sistem – 2 uri</li><li>• Novi trendi na področju slaščičarstva – 7 ur</li><li>• Mehanski in termični postopki priprave sladic – 6 ur</li><li>• Uporaba inovativnih tehnik pri pripravi sladic – 6 ur</li><li>• Načrtovanje predpriprave sladic – 4 ure</li><li>• Priprava peciva in rezin po sodobnih recepturah – 8 ur</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Priprava »finger food« sladice po sodobnih recepturah – 8 ur</li><li>• Degustacije in predstavitve sladice – 5 ur</li><li>• Organizacija dela v kuhinji – 4 ure</li></ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vsaj višješolska izobrazba</li><li>• 15-letne delovne izkušnje v restavracijski kuhinji</li><li>• Potrdila o opravljenih dodatnih usposabljanjih na področju slaščičarstva</li></ul>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	22. 11. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 12. 2018	DA	