



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Zdravo, moderno in naravno slaščičarstvo
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO Zmago Rovšnik
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program zajema moderne vidike in trende slaščičarstva s poudarkom na uporabi naravnih, bio surovin. Udeleženci bodo spoznali nov pristop k slaščičarstvu z ustvarjanjem slaščic brez moke in sladkorja – LCHF, Keto prehrana. Program je praktično naravnan, udeleženci bodo sodelovali v procesu izdelave tovrstnih slaščic ter se priučili tehnik za pripravo zdravih, manj kaloričnih sladice. S pridobljenimi tehnikami bodo nadgradili svoje znanje slaščičarstva ter izboljšali strokovnost svojega dela.
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 se predvidevajo usposabljanja in izpolnjevanja za potrebe dela. V ta namen je bil oblikovan program slaščičarstva s poudarkom na naravnih, bio sestavinah, ki so vse večji del našega vsakdana. Program zajema trende slaščičarstva, ki so hitro spreminjajoči. Poudarek na sestavinah naravnega izvora in uporabi tehnik za pripravo zdravih, manj kaloričnih sladice. Glede na povpraševanje je program oblikovan za zadovoljitev potreb na trgu s področja LCHF in Keto prehrane. Na trgu se pojavlja vse več ponudnikov tovrstnih sestavin, medtem ko je ponudba usposabljanj za to področje slaba. Istočasno bodo spoznali trenutne trende v slaščičarstvu in se naučili modernih tehnik priprave slaščic ob uporabi naravnih sestavin.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni na področju slaščičarstva, kuharstva in pekarstva z namenom dopolnitve svojih znanj, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in strokovnost pri pripravi slaščic. Ciljne skupine: <ul style="list-style-type: none">• Zaposleni slaščičarji• Zaposleni v kuhinjah različnih gostinskih obratov• Zaposleni v kuhinjah šol, domov za starejše, dijaških domov• Zaposlenih učitelji živilskih in gostinskih predmetov
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 izboljšati strokovne kompetence zaposlenih na področju slaščičarstva, pekarstva in kuharstva. Cilji programa:



	<ul style="list-style-type: none"> Osvojiti nove tehnike priprave slaščic Naučiti se uporabljati različne vrste surovin Osvojiti recepture za pripravo slaščic brez moke in sladkorja Dobiti vpogled v uporabo bio, eko sestavin Osvojiti trenutne trende v slaščičarstvu 			
Obseg programa (skupno št. ur)	50 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)	40			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	<ul style="list-style-type: none"> 80% prisotnost v programu. Nastop s predstavitvijo izbranega postopka dela. 			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> Osebna higiena in higiena delovnega prostora Lastnosti in priprava osnovnih in dodatnih surovin LCHF sladice (Low Carb High Fat) Tartalete, krostate in ganaši Torte v silikonih, mirroglace in čokoladne prevleke s postopkom pršenja na torto Čokolada in pralineji Torte z royal icingom in dekoracija Sladoled iz naravnih surovin 			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> Spozna sodobne mehanske in termične postopke za pripravo sladic Spozna različne naprave za pripravo sodobnih sladic Spozna pravilno pripraviti in uporabiti ganaše za obmazovanje, oblivanje in polnjenje Pridobi nove tehnike za pripravo sladic Spozna uporabo surovine prijaznejše zdravju, kot nadomestilo običajnim surovinam Spozna pravilno uporabo silikon modelov in priprave tort na ta način Izdela sladice za dieto brez uporabe ogljikovih hidratov Spozna nov način modernega okraševanja sladic 			



Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> • Uporablja HACCP določila • Zna pripraviti sladice z modernimi tehnikami in trendi • Načrtuje predpripravo, pripravo in dekoriranje sladice s postopki zamrzovanja • Pravilna priprava in uporaba mirroglaza, ganašev in čokolade v spreju • Priprava sladice po navodilih v paru in samostojno • Pripravi svojo sladico in izvede degustacijo • Zna pravilno uporabljati in kombinirati LCHF surovine
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> • Samoocenjuje kakovost izvedbe sladice • Racionalno porablja material • Učinkovito komunicira v delovnem timu • Skrbi za lastno zdravje in zdravje gostov • Načrtuje poklicno kariero
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov –modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"> • 2h - Osebna higiena in higiena delovnega prostora • 8h - Lastnosti in priprava osnovnih in dodatnih surovin • 5h - LCHF sladice (Low Carb High Fat) • 10h - Tartalete, krostate in ganaši • 5h - Torte v silikonih, mirroglace in čokoladne prevleke s postopkom pršenja na torto • 10h - Čokolada in pralineji • 5h - Torte z royal icingom in dekoracija • 5h - Sladoled iz naravnih surovin
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Izvajalec mora imeti</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaključeno smer gostinsko turistični tehnik ali živilski tehnik ali podobno izobrazbeno smer; • delovne izkušnje na področju slaščičarstva.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	3. 3. 2020	DA	
Svet zavoda potrdil	24. 8. 2020	DA	