



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>ZAHTEVNI PEKOVSKI IZDELKI</b>
<b>Področje</b>	<b>BIOTEHNIKA</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravilalcev programa)	<b>ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 ŠENTJU</b>  <b>Avtorica programa : Jana Kropec</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Namen programa je usposabljanje udeležencev, ki na svojem delovnem mestu potrebujejo specifična znanja s področja modernega pekarstva. S programom želimo podjetjem ali samostojnim podjetnikom omogočiti razvoj raznolikih specifičnih spretnosti in strokovnih kompetenc, ki jim bodo koristile na (globalnih) trgih, tako da bodo uspešnejši in s tem tudi dosegali boljše in učinkovitejše rezultate. Program zajema teoretični in praktični del, vsebine in teme programa pa so ciljno usmerjene v sodobno pripravo zahtevnejših pekarskih izdelkov, ki jih bodo lahko uspešno ponudili končnim potrošnikom.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj projekta je izboljšati specifične kompetence zaposlenih na področju živilstva in prehrane, natančneje pekarstva. Tehnologije, materiali in sredstva se na tem področju skokovito razvijajo in razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju. Za potrebe trga dela je ustrezna usposobljenost posameznikov, zaposlenih v kuhinjah gostinskih podjetij, hotelih, samostojni podjetniki, organizatorji praktičnega pouka na področju živilstva (OŠ in SŠ) in zahteva kontinuirano izobraževanje in usposabljanje zaposlenih. S poglobljenim znanjem bodo zaposleni spretnejši in konkurenčnejši tudi mednarodno Z usvojenim in nadgrajenim specifičnim strokovnim znanjem, ki bo usmerjeno v ožje področje njihovega dela, bodo lahko produkte učinkovito implementirali v svoj delovni proces in v svojo tržno ponudbo, zaradi česar bodo uspešnejši pri dvigu konkurenčne prednosti podjetja ali pri dvigu lastne konkurenčne prednosti. Poudarek je na praktični uporabnosti, ki temelji na teoretičnem delu programa in premišljeno izbranih temah.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati specifične kompetence na področju pekarstva, slaščičarstva, gostinstva in kuharstva. Le--te bodo izboljšale njihovo učinkovitost ter



	kakovost dela s poznavanjem sodobnih tehnologij priprave zahtevnejših pekovskih izdelkov, materialov in sredstev za pripravo le-teh. Tako bodo pri svojem delu še učinkovitejši in uspešni.			
<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)	Izboljšanje in nadgradnja kompetenc na področju specifične priprave zahtevnejših pekovskih izdelkov, razvoj digitalnih kompetenc, zakonodaje, zagotavljanja kakovosti, ...			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50 ur</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>*On line delo</b>	<b>Samostojno delo</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>10</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>30</b>		<b>10</b>	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek	
<b>*Oblika on line dela</b>	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
<b>Število ur</b>				
<b>Način evidentiranja</b> (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)				
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<b>80% udeležba</b>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- izdelovanje droži in izdelkov iz njih (kruh, picca)</li> <li>-- izdelava kvašenega listnatega testa in izdelkov ( krosani, polnjeni rogljički – različna polnila, sončnice, zvezde,..)</li> <li>-- izdelava mrtvega testa in izdelava pekovskega aranžmaja in dekorativnih izdelkov</li> <li>--izdelava dobro kvašenega testa in izdelkov (potica malo drugače)</li> <li>-- izdelava kvašenega testa – križno pletenje z večimi prameni 6,7-nadstropno srce</li> <li>-- parjeno testo- nekrušna moka ( ajdovi , koruzni kruhi z dodatki semen in orešchkov)</li> </ul>			



<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Načrtuje in obvladuje zaporedja predpriprave in izdelave izdelkov</li> <li>• Pozna vrste in lastnosti sestavin , ki jih potrebuje za izdelavo izdelkov</li> <li>• Spozna pomen potrebnega časa in temperature za izdelavo droži</li> <li>• Pozna pravila vzhajanja in pečenja kvašenih izdelkov</li> </ul>		
<b>Sprenosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripravi in natehta surovine potrebne za izdelavo testa</li> <li>• Zamesi testo</li> <li>• Pripravi primerne nadeve glede na vrsto testa in izdelek</li> <li>• Ročno oblikuje kruhe, potice</li> <li>• Ročno oblikuje primerne pramene in splete težje pletene in dekorativne izdelke</li> <li>• Izdelek pripravi za vzhajanje</li> <li>• Izdelke pripravi za peko</li> <li>• Izdelke primerno predstavi</li> </ul>		
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Samoocenuje kakovost izvedbe storitve</li> <li>• Racionalno porablja material in energijo</li> <li>• Upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu</li> <li>• Upošteva pravila o varovanju okolja</li> <li>• Učinkovito komunicira v delovnem timu</li> <li>• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in poroča o stanju opreme za delo</li> </ul>		
<b>Organizacija izobraževanja</b>	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izdelava droži in izdelkov iz njih</li> </ul>	<b>10 ur</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izdelava kvašenega maslenega testa in izdelkov</li> </ul>	<b>10 ur</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izdelav dobro kvašenega testa in izdelkov</li> </ul>	<b>5 ur</b>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>izdelava mrtvega testa in dekorativnih izdelkov</li> </ul>	5 ur	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>izdelava parjenih kruhov</li> </ul>	5 ur	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ročno pletenje težjih izdelkov</li> </ul>	5 ur	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela in pečenje izdelkov</li> </ul>	10 ur	
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Izobrazba s področja živilstva (VI. st. in VII. stopnja).		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	24.3.2021	DA	/
Svet zavoda potrdil	14.4.2021	DA	/