



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	<b>ZDRAVE SLADICE</b>
<b>Področje</b>	<b>Storitve</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravjalcev programa)	Šolski center Šentjur <b>Elizabeta Paska Selić</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na storitvenem področju proizvodnje zdravju prijaznejših slaščičarskih izdelkov, s katerimi bodo lažje sledili razvoju tehnologij ter s tem izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so manj izobraženi odrasli, kar so najpogosteje prav odrasli, ki delajo v poklicih kot so slaščičar, pek in kuhar. Za to storitveno področje je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK, vendar je vključevanje v pridobivanje kvalifikacije slabo. Prav tako pa je slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. Tehnologije, <b>materiali</b> in sredstva se tudi 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.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju slaščičarstva, kuharstva in pekarstva ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem tehnologij, materialov in sredstev.  Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposleni, ki delajo v storitveni dejavnosti,</li><li>• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,</li><li>• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.</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 na področju storitvene dejavnosti slaščičarstva, kuharstva in pekarstva, nega ostarelih na domu, kjer se jim pripravlja obrok, za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela <b>ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.</b>			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	50			
<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)	10			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	40			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	100% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spoznavanje načel zdravega prehranjevanja in ravno težene prehrane</li><li>• Izdelovanje sladic s poudarkom za sladkorne bolnike, bolnike s povišanim holesterolom, bolnike s povišanim krvnim tlakom.</li><li>• Izdelovanje nizko kaloričnih sladic.</li><li>• Izdelovanje presnih sladic.</li><li>• Načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela.</li><li>• Racionalna raba energije, materiala in časa.</li><li>• Varovanje zdravja in okolja.</li><li>• Komuniciranje s sodelavci, naročniki in strankami.</li><li>• Sodelovanje v skupini.</li></ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženc: <ul style="list-style-type: none"><li>• načrtuje in obvladuje zaporedja predpriprave in izdelave izdelkov in zna uporabiti surovine prijaznejše zdravju kot nadomestilo običajnim surovinam.</li></ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>• izdelava sladice za sladkornega bolnika, bolnika z povišanim holesterolom in krvnim tlakom.</li><li>• Izdelava nizkokalorične sladice.</li><li>• pozna vrste in lastnosti surovin, ki jih potrebuje za izdelavo izdelkov</li><li>• pozna pravila vabljivega dekoriranja sladice</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• pripravi in natehta surovine potrebne za izdelavo sladice</li><li>• oblikuje različne vrste zdravih sladice (porcijske sladice, strjenke, hitro pripravljene sladice v mikrovalovki, trajno pecivo, sočno pecivo, torte, pite, zavitki, presne sladice.. VSE SLADICE TEMELJIJO NA NAČELIH ZDRAVE PREHRANE!</li><li>• izdelke pripravi za peko</li><li>• izdelke speče</li><li>• izdelke vabljivo dekorira in servira</li><li>• izdelke predstavi</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	Udeleženec: <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</li><li>• poroča o stanju opreme za delo.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Izdelava porcijskih sladice, strjenk, hitro pripravljene nizkokaloričnih sladice trajnega peciva, sočnega peciva, tort pit zavitkov in presnih sladice – 20 h.</li><li>• Pečenje izdelkov – 5h.</li><li>• Dekoriranje izdelkov – 5 h</li><li>• Načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela – 5h.</li><li>• Racionalna raba energije, materiala in časa – 5h.</li><li>• Varovanje zdravja in okolja – 5h.</li><li>• Komuniciranje s sodelavci, naročniki in strankami – 2h.</li><li>• Sodelovanje v skupini – 3h.</li></ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none"><li>• visokošolska ali višješolska znanja s področja živilstva</li><li>• znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja živilstva</li><li>• pridobljena nacionalna poklicna kvalifikacija živilcev /živilka in 5 let delovnih izkušenj.</li></ul>



Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	9.10.2018	DA	/
Svet zavoda potrdil	22.10.2018	DA	/