



Naziv programske enote	Izdelovalec osnovnih in dietetičnih sladice
Program	Kulinarika / Slaščičarstvo (SOK 4)
Področje	STORITVENE DEJAVNOSTI
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)	<p>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 – posodobiti programe izpopolnjevanja oziroma usposabljanja za odrasle. Cilj je izboljšanje oziroma pridobivanje poklicnih zmožnosti odraslih, kar omogoča uspešen vstop na trg dela ter uspešen razvoj kariere s tem pa tudi zviševanje konkurenčne sposobnosti gospodarstva v lokalnem okolju.</p> <p>Program usposabljanja je skladen s projektom »Razvoj UPD 2017«, ki ga financira Ministrstvo za šolstvo znanost in šport.</p> <p>Spremembe na trgu dela imajo za posledico potrebo po spremembah v izobraževalnih programih in usposabljanjih. Program kulinarika / slaščičarstvo je bil izdelan na osnovi potreb, ki so jih izkazali Zavod za zaposlovanje RS, vrtci, šole, domovi za starejše občane, bolnišnice, slaščičarne, gostinski obrati, zdravilišča in hoteli. Zavedanje o zdravem načinu prehranjevanja čedalje hitreje prihaja v našo zavest. Hiter življenjski tempo ima za posledico nepravilno prehranjevanje, predvsem pa uživanje bogato energijskih sladice, ki vsebujejo veliko maščob in sladkorja. Posledice se kažejo pri otrocih v preveliki telesni teži, pri srednji generaciji so v porastu srčno žilne bolezni in diabetes. Pri vseh starostnih skupinah pa se srečujemo z različnimi oblikami alergij. Program usposabljanja za odrasle kulinarika / slaščičarstvo je namenjen pridobivanju osnovnega teoretičnega in praktičnega znanja za izdelavo slaščičarskih izdelkov. Del vsebin je namenjen tudi izdelavi dietetičnih sladice, poznavanju zamenjave različnih vrst surovin, pravilnem shranjevanju in dekoriranju.</p>

	<p>Slovenski srednješolski izobraževalni sistem ne producira delovne sile, ki bi imela dovolj znanj na tem področju. Vsebine omenjenega strokovnega področja so zastopane v srednješolskem izobraževalnem programu smer slaščičar, vendar ne v takem obsegu, kot jih potrebuje trg delovne sile. Program je primerljiv s programi, ki jih izvajajo v Avstriji.</p> <p>Če želimo slediti razvojnim trendom se moramo neprenehoma usposablјati in tako seznanjati z novostmi na tem področju.</p>
<p>Ciljna skupina (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)</p>	<p>Ciljna skupina usposablјanja so odrasli, ki so že zaposleni na delovnem mestu, kjer se izdelujejo tudi sladice (kuhinje: vrtci, šole, dijaški domovi, bolnice, domovi upokojencev, gostinski obrati, hotelske kuhinje...), vendar nimajo ustrezne kvalifikacije oz. znanj in spretnosti iz področja izdelave sladic. Želijo si dopolniti znanje na področju izdelave sladic (tudi dietetičnih) ter dekoriranju. Program je primeren tudi za ljudi, ki imajo željo, da bi se zaposlili na tem področju in imajo končano vsaj osnovno šolo, želijo pa si pridobiti znanje in veščine izdelave slaščic. V ciljno skupino pa spadajo tudi odrasle osebe s pridobljeno srednjo poklicno izobrazbo smer – slaščičar, vendar že dalj časa niso bili zaposleni na tem področju in želijo znanja in spretnosti osvežiti.</p>

Cilji programa (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)	<p>Cilji programa so:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● usposobiti za načrtovanje, pripravo, izvedbo in kontrolo lastnega dela ● usposobiti za vodenje ustrezne dokumentacije ● usposobiti za zagotavljanje kakovosti opravljenega dela ● usposobiti za komuniciranje s sodelavci ● naučiti uporabljati različne vrste surovin ● usposobiti za izdelavo različnih vrst test ● usposobiti za izdelavo osnovnih vrst sladic ● usposobiti za dekoracijo sladic ● usposobiti za ustrezno shranjevanje sladic ● usposobiti za ustrezno embaliranje sladic ● usposobiti za izdelavo nekaj vrst dietetičnih sladic ● naučiti primerne ponudbe in postrežbe sladic, ● usposobiti za kritično presojo kakovosti lastnega dela ● naučiti racionalno rabiti energijo, material in čas ● usposobiti varovati zdravje in okolje
Obseg programa	100 ur
● Teoretični del (št. ur)	30 ur
● Praktični del (št. ur)	70 ur
Pogoji za končanje programa	<p>Pogoj za končanje programa so uspešno opravljeni kratki delni preizkusi iz teoretičnega in praktičnega dela, ki potekajo ob koncu vsakega modula Vsi delni preizkusi so enako ovrednoteni in njihova uspešnost mora biti 50% ali več, da lahko kandidat pristopi h končnemu preverjanju. Končno preverjanje zajema vsebine posameznih modulov. Znanje iz teoretičnega dela se ocenjuje s pisnim preizkusom znanja (test). Ocenjuje ga predavatelj teoretičnih vsebin. Pri praktičnem preizkusu pa kandidat izdelava tri sladice, ki mu jih določi izvajalec praktičnega dela usposabljanja. Kandidat narejene izdelke še predstavi. Pri predstavitvi sta prisotna oba izvajalca (učitelj teoretičnega dela in učitelj praktičnega dela). Če je kandidat oba dela preverjanja znanja uspešno zaključil, se mu izda potrdilo z navedenimi vsebinskimi sklopi in pridobljenimi kompetencami ter številom realiziranih ur.</p> <p>Pri preverjanju teoretičnih znanj je upoštevana Bloomova taksonomija, pri preverjanju formativnih ciljev in praktičnega dela pa Marzanova taksonomija.</p>
POSEBNI DEL	

<p>Vsebine programa</p>	<p>Program je sestavljen tako iz teoretičnega dela kot iz praktičnega usposabljanja. Program je sestavljen iz 4. modulov: osnove živilstva in prehrane, surovine za izdelavo sladic, izdelava sladic in dietne sladice. Vsebine programa so:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tehnološka dokumentacija ● osebna higiena in higiena delovnega prostora ● vrste in pomen hranilnih snovi v živilih ● osnove prebave in presnove ● alergeni v hrani ● izračunavanje energijske in hranilne vrednosti živil ● osnove dietetike pri različnih obolenjih ● lastnosti in priprava osnovnih in dodatnih surovin ● pridobivanje, vrste in lastnosti čokolade ● tehnološki postopki izdelave različnih vrst testa ● tehnološki postopki izdelave biskvitnih mas ● nadevi, kreme in oblivi ● stroji in naprave ter pripomočki v slaščičarstvu ● priprava porcijskih sladic ● vrste in priprava prazničnih in narodnih sladic ● vrste in priprava dietetičnih slaščic ● makrobiotične in polnozrnate slaščice ● materiali za dekoracijo in načini sodobne dekoracije ● shranjevanje in senzorično ocenjevanje izdelkov ● pakiranje in deklariranje izdelkov ● trženje in prodaja izdelkov ● sodobni trendi v slaščičarstvu ● izdelava sladice po lastni zamisli
<p>Kompetence, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženeec pridobi naslednje poklicne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● pozna dokumentacijo, postopek dela in delovno dokumentacijo ● zna skrbeti za sledljivost ● zna voditi ustrezno dokumentacijo ● zna pripraviti ustrezne pogoje za izvedbo dela ● zna skrbeti za nabavo, prevzem in skladiščenje surovin ● zna pripraviti surovine za določeno vrsto testa ali mase ● zna oblikovati testo in ga pripraviti za peko ● pozna ustrezne pogoje za pečenje ● zna izdelati dietetične sladice ● pozna energijske vrednosti sladic ● zna izdelati dekoracijo ● zna krasiti in servirati sladice ● zna skrbeti za pravilno shranjevanje sladic ● zna skrbeti za urejenost slaščičarske prodajalne ● zna komunicirati s sodelavci in strankami ● zna varovati zdravje pri delu na delovnem mestu

Spretnosti, pridobljene s programom

Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:

- organizira svoje delo in delo skupine
- pripravi tehnološko dokumentacijo
- skrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora
- upošteva mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja zaradi nepravilnega ravnanja s surovinami in izdelki
- upošteva načela HACCP v proizvodnji poltrajnega peciva, sveže polnjenega peciva in dietetičnih slaščičarskih izdelkov
- pripravi osnovne, dodatne surovine in dodatke za posamezno testo ali maso
- ročno ali strojno tehtna surovine po recepturi
- vodi in spremlja gibanje surovin v proizvodnem procesu
- pripravi vse surovine po navodilih proizvajalca
- ročno ali strojno mesi testo
- ročno ali strojno stepa mase
- oblikuje testo in brizga mase
- izdelava različne vrste test
- pripravi izdelke za peko
- peče izdelke
- pravilno shranjuje izdelke
- izdeluje dietetične sladice
- dekorira izdelke

- izdeluje različna polnila in nadeve
- upravlja stroje in naprave za izdelavo izdelkov
- temperira in oblikuje čokolado
- načrtuje uspešno prodajo izdelkov
- trži svoj izdelek
- senzorično ocenjuje sladice
- izdeluje sladice po lastni zamisli
- sledi in upošteva sodobne trende v slaščičarstvu
- izdeluje porcijske sladice
- komunicira s kupci, s sodelavci, podrejenimi in nadrejenimi
- upošteva zakonodajo in predpise z varstva pri delu
- izvaja načela dobre proizvodne prakse
- ustrezno pakira in deklarira sladice
- obvlada strokovno terminologijo v tujem jeziku
- uporablja IKT
- uporablja predpisano delovno opremo
- ukrepa ob izrednih dogodkih
- pravilno ločuje odpadke

Splošne kompetence,
dopolnjene s
programom

Udeleženec si krepí splošne kompetence, s tem pa postaja dovezetnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje.

Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:

- načrtuje poklicno kariero
- uporablja IKT opremo
- dela v skupini (timu)
- komunicira s sodelavci in nadrejenimi
- rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije
- ustvarja in dela tudi pod časovnim pritiskom,
- spozna pomen vseživljenjskega izobraževanja in učenja
- upošteva navodila za varno delo
- pozna predpise o zdravju in varstvu pri delu
- pozna možne poškodbe zaradi napačne uporabe strojev
- ločeno zbira, sortira in odstranjuje odpadke v skladu s predpisi o varovanju okolja
- pozna predpise o varovanju okolja in ravna v skladu z njimi

Organizacija izobraževanja
(navedba vsebinskih
sklopov- modulov, časovni
obseg)

Pri udeležencih se predhodno ugotavlja predznanje s področja osnov živilstva, osnovnih in dodatnih surovin in postopkih izdelave sladic. Ugotavljanje predznanja bo potekalo pisno in ustno. Na osnovi prikazanega predznanja se formirajo skupine, ki niso večje od 10 udeležencev. Majhne skupine so nujne zaradi lažjega dela in omogočajo udeležencem, da si pridobijo kvalitetno znanje. Za udeležence, ki nimajo nikakršnega znanja o živilih, bo prvi modul potekal individualno. V primeru, da je skupina homogena glede teoretičnega znanja, bo teoretičen del potekal za vse slušatelje skupaj. Teoretičen del poteka pri izvajalcih programa, praktično usposabljanje pa neposredno v slaščičarskih delavnicah pod vodstvom mentorja. Mentorji bodo praktično usposabljali največ po pet udeležencev naenkrat. Ta skoraj individualni način praktičnega usposabljanja omogoča, da udeleženci pridobijo ustrezna znanja in veščine, ki so potrebna za kvalitetno izdelavo klasičnih in dietetičnih sladic

Udeleženci na začetku prejmejo urnik in gradivo, tekom predavanj pa delovne liste. Ob zaključku vsakega modula sledi kratko preverjanje znanja, kar je v pomoč izvajalcu zaradi lažjega prilagajanja skupini. Znanje bosta skupaj preverjala predavatelj teoretičnega dela in mentor pri praktičnem usposabljanju. Način preverjanja bo pisni (test) in praktični, razen pri modulih, kjer je predviden samo teoretični del, bo preverjanje pisno, brez praktičnega dela. Na koncu izobraževanja oz. usposabljanja sledi preverjanje, ki zajema vse module in bo pisni ter praktični. Kandidati, ki bodo uspešni, prejmejo ustrezna potrdila, na katerih so zapisani vsebinski sklopi in kompetence, ki jih je udeleženec dobil tekom usposabljanja. Vsebinski sklopi in kompetence bodo podrobno opisani.

Program je sestavljen iz 4. modulov: osnove živilstva in prehrane, surovine za izdelavo sladic, izdelava sladic in dietetične sladice. Celotno usposabljanje traja 100 ur, od tega je 30 ur teoretičnega dela in 70 ur praktičnega usposabljanja.

1. Modul

Osnove živilstva in prehrane (5 ur teorije)

- uvod v živilstvo in prehrano
- osebna higiena in higiena delovnega prostora
- HACCP in primeri dobre prakse, sledljivost živil

2. Modul

Surovine za izdelavo sladic (5 ur teorije)

- moka (vrste mok in njihova uporaba)
- sladkor
- maščobe
- vzhajalna sredstva
- rahljajalna sredstva
- jajca
- želirna sredstva
- aditivi
- čokolada
- alternativne surovine

3. Modul

Izdelava sladic (7 ur teorije in 35 ur prakse)

- Vrste test in mas
- izdelava različnih vrst testa
- peka sladic iz različnih vrst testa
- polnila in nadevi
- dekoracija
- shranjevanje sladic in peciva.

4. Modul

Dietne sladice (13 ur teorije in 35 ur prakse)

- surovine za izdelavo dietnih sladic
- vrste alergenov
- sladice pri boleznih srca in ožilja
- sladice brez laktoze
- sladice brez glutena
- makrobiotične in polnovredne sladice
- sodobni trendi v slaščičarstvu
- tehnološki postopki izdelave glede na dovoljene surovine
- izračun hranilne in energijske vrednosti sladic

<p>Izobrazba in kompetence izvajalca programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Program usposabljanja izvedeta:</p> <p>1. Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir oz. učitelj strokovno teoretičnih predmetov na področju živilstva in prehrane.</p> <p>2. Praktični del: Inženir živilstva in prehrane, ali živilsko prehranski tehnik ali slaščičar</p> <p>Izvajalci morajo imeti poleg ustrezne izobrazbe še vsaj tri leta bogatih delovnih izkušenj iz tega področja.</p>
<p>Spremljanje izvajanja programa (dnevnik, lista prisotnosti)</p>	<p>Na predavanju ali praktičnem usposabljanju se dnevno preverja prisotnost udeležencev. Udeleženci v listi prisotnosti s svojim podpisom vsakič potrdijo svojo prisotnost.</p> <p>Predavatelj vodi dnevnik, v katerega dnevno zapisuje vsebino predelane učne snovi in vsebine praktičnega usposabljanja.</p> <p>V dnevnik zapisuje svoja opažanja o napredku skupine ali o morebitnih primanjkljajih v teoretičnem in praktičnem znanju udeležencev.</p>
<p>Evalvacija</p>	<p>Na začetku usposabljanja izvajalec pripravi za udeležence anketni vprašalnik, ki služi za ugotavljanje predznanja iz stroke.</p> <p>Po končanem usposabljanju izvajalec programa ponovno pripravi anketni anonimni vprašalnik, ki se nanaša na stroko in izvedbo. Ker so udeleženci že na začetku izpolnjevali vprašalnik, ki se je nanašal na stroko, lahko iz druge evalvacije ugotavljamo, kakšen je napredek udeležencev na strokovnem področju.</p> <p>Vsebina evalvacije je torej naravnana na:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● cilje programa usposabljanja, ● ustreznost trajanja programa usposabljanja glede na zahtevnost, tako teoretičnega, kot praktičnega dela, ● organizacijo usposabljanja, ● ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja, ● izpolnitev pričakovanj in ● strokovnostjo izvajalca usposabljanja. <p>Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da postanejo še bolj kakovostne.</p>

Raven znanja in kompetenc: SOK 4