



Naziv programske enote	Pek/Izdelovalka/Izdelovalec kruhov in pekovskega peciva za butično prodajo
Program	Kulinarika/Pekarstvo
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.</p> <p>Cilj je 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 in šport.</p> <p>Zdravje je naše največje bogastvo in največja vrednota. Pomembno je, da se tega zavedamo ter poskušamo narediti vse, da zdravje ohranimo. Vse več ljudi je usmerjeno k zdravemu načinu prehranjevanja, tudi s področja pekarstva, in prav to je vzrok, da je poklic pek na trgu dela zelo iskan in hitro zaposljiv. Na tem področju se torej srečujemo z mnogimi novimi izzivi, smernicami in trendi, ki so prilagojeni potrebam kupcev v pekarnah.</p> <p>Program Kulinarika/Pekarstvo je bil izdelan na osnovi potreb, ki so jih izkazali Zavod za zaposlovanje RS, pekarnarne in mnogi gostinski obrati ter hoteli.</p> <p>Potreba po domačih butičnih izdelkih, ki bi poudarjale značilnosti lokalne skupnosti, je vedno večja, vse več turistov si želi poizkusiti domače dobrote posameznega kraja. Zato je zanimanje za tovrstna izobraževanja vedno večje.</p>

Slovenija mora spodbujati manjše butične pekarnice, ki bi kupcem nudile bogato izbiro kruhov iz različne moke in pekovskega peciva ter pri tem odstopale od vsakdanje ponudbe. Zelo pomembno je, da področje Pekarstva približamo potrebam na trgu in tako zadovoljimo pričakovanja kupcev, tako domačih kot tudi tujih. Veliko povpraševanja je po kruhih in pekovskih izdelkih, ki ne vključujejo glutena, in prav to bi lahko bil izziv za mnoge, ki bi razmišljali v tej smeri in posledično ustvarili manjšo butično pekarno, namenjeno prav tej strukturi kupcev, s pekovskimi izdelki brez glutena.

Program usposabljanja za odrasle Kulinarika/Pekarstvo je namenjen vsem, ki vidijo ta poklic kot izziv za prihodnost, v katerem bi lahko delali, kreirali in ustvarjali, kot tudi za tiste, ki si želijo svoja znanja in izkušnje s področja pekarstva še nadgraditi. To pomeni, da se želijo poglobiti v teoretično in praktično znanje s področja pekarstva po novih smernicah, ki so primeri dobre prakse v tujini.

Velik poudarek je na osnovah pekarstva na tem področju, spoznavanju surovin, pomožnih sredstev in dodatkov v pekarstvu, brezglutenskem kruhu, peki kruha in pekovskega peciva, izdelavi in peki drobnega pekovskega peciva, izračunu kalkulacij za trženje in prodaji pekovskih izdelkov.

Pekarstvo je področje, zelo povezano z gastronomijo, ki hitro sprejema nove smernice poslovanja in se vedno bolj prilagaja potrebam kupcev. V prejšnjem programu te vsebine niso zadostno obdelane ali pa celo ne sledijo novim smernicam in zahtevam na tem področju. Slovenski srednješolski izobraževalni sistem ne producira delovne sile, ki bi imela poglobljena znanja na tem področju. Vsebine omenjenega strokovnega področja so delno zastopane v srednješolskem izobraževalnem programu, smer pekarstvo, vendar ne v tako poglobljenem obsegu, kot kaže potreba na trgu dela. Program je primerljiv s programi, ki se izvajajo v Nemčiji, Franciji in naši sosednji državi Avstriji.

Želimo si, da bi Slovenija postala svetovno znana gastronomsko-turistična destinacija, kar pomeni, da turiste ne bi razvajala le z lepotami posameznih krajev, ampak tudi v smislu kulinarike - gastronomije, s tradicionalnimi jedmi, pekovskimi dobrotami in pijačami, na katere je Slovenija lahko zelo ponosna. Pomembno je, da se teh izjemnih prednosti zavedamo in jih štejemo med tiste nujno potrebne za trajnostni razvoj naše države.

Ciljna skupina (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)

Ciljna skupina so odrasli, ki iščejo nove izzive za poklicno prihodnost. To so vsi tisti, ki so že zaposleni na področju pekarstva, a si želijo svoja znanja in izkušnje še dodatno poglobiti in se seznaniti z novimi trendi in smernicami, ki jih narekuje potreba na trgu dela. To pomeni, da si pri svojem delu želijo biti še bolj strokovni, kreativni in ustvarjalni, posledično pa doseči še večjo konkurenčnost na trgu dela.

Cilji programa (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)

Cilji programa Pek/Izdelovalka/Izdelovalec kruhov in pekovskega peciva za butično prodajo:

- razviti sposobnosti za samostojno in strokovno odgovorno ravnanje, načrtovanje, kritično presojo in analiziranje konkretnih strokovnih problemov in njihovo reševanje,
- razviti poštenost, samodisciplino, odgovornost, prijateljstvo, vztrajnost in druge moralne vrednote,
- razviti ustvarjalnost pri svojem delu,
- razviti inovativnost – sledijo dobrim praksam iz tujine,
- razviti zmožnost timskega dela in pripravljenost za pridobivanje novih znanj,
- spremljati nove smernice in trende na področju pekarstva manjših butičnih pekarn,
- se naučiti urediti sebe, delovno mesto ter pri delu dosledno upoštevati higienske varnostne predpise,
- spoznati pomen HACCP-a,
- se usposobiti za aktivno skrb za lastno zdravje, zdravje potrošnikov, in imeti pozitiven odnos do zdravega načina življenja,
- slediti novim trendom na področju zdravega načina prehranjevanja za področje pekarstva/ kulinarike,
- se usposobiti za izdelavo različnih vrst kruha, pekovskega peciva in drugih pekovskih izdelkov,
- strokovno izvajati poklicne delovne tehnike in razvijati tehnološko disciplino dela,
- razvijati smisel za estetiko,
- razviti spretnosti in pridobivati znanje za samostojno in kakovostno pripravo pekovskih lastnih butičnih izdelkov ter se pripraviti za poklicno kariero,
- razviti lastne ideje produktov, primernih za prodajo v manjših butičnih pekarnah,
- spoznati in razumejo splošne zakonitosti tehnoloških postopkov v pekarstvu,
- pridobiti znanje o biološki, hranilni in energetski vrednosti živil,
- razvijati komunikacijske sposobnosti za prodajo pekovskih izdelkov,
- razvijati trajnostno načrtovanje poslovanja manjše butične pekarnice,
- razvijati organizacijo dela v smislu samostojnega, varnega in gospodarnega dela,
- razvijati ekološko zavest in pripadnost lokalni skupnosti ter njeni trajnostni usmeritvi.

Pridobljena raven kvalifikacij SOK

Ob uspešno opravljenem teoretičnem in praktičnem preverjanju znanja pridobi kandidat certifikat o zaključenem izpitu, ki ga izda izobraževalna ustanova, ki je program napisala, certifikat podeli izobraževalna ustanova, ki je program izvedla.

Kandidat tako pridobi 4. raven kvalifikacij SOK.

Certifikat ima opis znanj, ki jih je kandidat na podlagi izobraževanja pridobil.

Vso odgovornost kvalitete izvajanja izobraževanja prevzema izobraževalna ustanova, ki je program izvedla.

Pogoj za pristop k pridobitvi certifikata je:

- zdravniško potrdilo, s katerim kandidat dokaže, da ni zdravstvenih ovir za pridobitev poklicne kvalifikacije.

IZPITNI CILJI

Na izpitu se ocenjujejo splošne in poklicne kompetence v skladu s poklicnimi standardi:

- izdelovalec osnovnih vrst kruha za butično prodajo,
- izdelovalec pekovskega peciva z vključevanjem tradicije svojega kraja,
- izdelovalec lastnih proizvodov, ki jih je razvil skozi izobraževanje.

Na izpitu kandidat izkaže naslednje poklicne in ključne kompetence:

- preračuna recepture in pripravi surovine,
- izračuna kalkulacijo in določi ceno trženja,
- zna nabavljati, prevzemati surovine in skrbeti za transport,
- pravilno izvaja mehansko obdelavo in toplotno obdelavo,
- zna oblikovati izdelke,
- zna primerno vzhajati izdelke in jih speči,
- zna pakirati pekovske izdelke v primerno embalažo,
- zna prodajati izdelke, poudarjati njihovo izjemnost in specifičnost za lokalno skupnost – kraj,
- zna svetovati pri prodaji,
- ima sposobnost timskega dela in reševanja različnih problemov,
- zna uporabljati primeren način komuniciranja, uporabljati informacijsko-komunikacijsko tehnologijo za iskanje, obdelavo in analizo podatkov ter predstavitev,
- je sposoben zagotavljati higieno dela,
- zna odgovorno ravnati z živili, skrbeti za lastno varnost in varnost izdelkov,
- racionalno rabi energijo, material in čas.

IZPELJAVA IZPITA

Za izpit kandidatke oz. kandidati izkazujejo teoretična in praktična znanja.

Z njimi dokažejo, da so usposobljeni za delo v butičnih pekarnah oz. so sposobni odpreti lastno manjšo butično pekarno z lastnimi proizvodi, vezanimi na lokalno okolje – skupnost kraja.

Za izpitno praktično nalogo oz. delo kandidat izdelata:

- kruh po lastni izbiri surovin, postopka del in kreacije - tematsko vezanega na lokalno skupnost oz. kraj, od koder prihaja kandidat,
- pekovsko pecivo po lastnem izboru,
- drobno pekovsko pecivo po lastnem izboru.

Zagovor je sestavljen iz:

- predstavitev naloge, ki je nastajala skozi izobraževanje ob iskanju idej za lastne pekovske produkte (v nalogi so izdelane kalkulacije cen za njegove produkte, ciljna skupina potrošnikov, SWOT ANALIZA: prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti izdelave in trženja izbranih izdelkov),
- predstavitev izdelave izdelkov, pomen izbora in vezanost na lokalno skupnost,
- strokovnega zagovora (predstavi senzorične lastnosti posameznih izdelkov, ki jih je pripravil, uporabnost izdelkov, uporabo surovin za izdelavo svojih izdelkov, uporabo strojev, naprav, izbranih tehnoloških postopkov, upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu, varovanje okolja, higijene dela za izdelke, ki jih je pripravil).

Obseg programa	110 ur
● Teoretični del (št. ur)	30 ur
● Praktični del (št. ur)	80 ur
Pogoji za končanje programa	<p>Pogoj za končanje programa je redna prisotnost pri teoretičnem in praktičnem izobraževanju in izdelana naloga, ki prikazuje kreativnost in ustvarjalnost posameznika na področju pekarstva. V tem se vidi njegovo razmišljanje in videnje v povezavi z lastnim lokalnim okoljem ter njegove usmeritve trženja lastnega izdelka in s tem promoviranje kraja skozi pekovske izdelke ob upoštevanju zdravega načina življenja in trendov na tem področju.</p>
POSEBNI DEL	
Vsebine programa	<p>Program je sestavljen tako iz teoretičnega dela kot iz praktičnega usposabljanja.</p> <p>Program je sestavljen iz 5-ih modulov: Osnove pekarstva in nove smernice na tem področju, Spoznavanje surovin, pomožnih sredstev in dodatkov v pekarstvu, Peka kruha in pekovskega peciva, Izdelava in peka drobnega pekovskega peciva, Izračun kalkulacij za trženje in prodajo pekovskih izdelkov.</p> <p>Vsebine programa so:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tehnološka dokumentacija, ● osebna higiena in higiena delovnega prostora, ● skrb za zdravje in čisto okolje, ● trajnostno načrtovanje ponudbe strategije pekarstva, ● načrtovanje ponudbe manjše butične pekarnice z vključevanjem ponudbe v smislu zdravega načina prehranjevanja in ponudbe za ljudi različnih obolenj, ● načrtovanje ponudbe pekarnice, ki je specializirana za izdelke brez glutena, ● novi trendi in smernice v pekarstvu, ● lastnosti in priprava osnovnih in dodatnih surovin, ● vrsta in pomen surovin na področju pekarstva, ● različne bolezni in dovoljena prehrana, ● tehnološki postopki različne vrste kruhov iz različnih vrst mok, ● tehnološki postopki različnega pekovskega peciva, ● tehnološki postopki za različne vrste drobnega pekovskega peciva, ● senzorično ocenjevanje, pakiranje in skladiščenje pekovskega peciva oz. izdelkov, ● izračun kalkulacije za izdelke, ● trženje in prodaja izdelkov, ● sodobni trendi v pekarstvu, ● izdelava pekovskega peciva po lastni zamisli in kreaciji, ● konkurenca je lahko dodaten izziv.

Kompetence, pridobljene s programom

Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence:

- pripravi trajnostni načrt poslovanja pekarne,
- oblikuje ponudbo pekarne, namenjeno kupcem, ki si želijo pekovske izdelke brez glutena,
- pregleda dokumentacijo, opredeli postopek dela in izpopolnjuje delovno dokumentacijo,
- skrbi za sledljivost,
- pripravi ustrezne pogoje za uspešno delo v pekarni,
- skrbi za čistočo na delovnem mestu v pekarni,
- skrbi za nabavo, prevzem in skladiščenje surovin,
- pripravi surovine za določeno vrsto kruhov in pekovskega peciva,
- oblikuje testo in ga pripravi za peko,
- pripravi ustrezne pogoje za pečenje,
- servira pekovsko pecivo,
- oblikuje trajnostni razvoj pekarne, ki bi doprinesel k boljšemu poslovanju in posledično prepoznavnosti ter pri tem sledi novim trendom in zahtevam trga,
- skrbi za urejenost prostorov v pekarni,
- skrbi za načrtovanje in organiziranost v pekarni,
- skrbi za pravilno shranjevanje pekovskega peciva,
- skrbi za urejenost pekovske prodajalne,
- komunicira s sodelavci, nadrejenimi in s strankami,
- varuje zdravje pri delu na delovnem mestu,
- sledi smernicam in novim trendom na področju pekarstva.

Spretnosti, pridobljene s programom

Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:

- zna načrtovati trajnostni razvoj pekarne,
- zna načrtovati ponudbo za malo butično pekarno z vključevanjem pekarskih izdelkov brez glutena,
- zna načrtovati in organizirati svoje delo v pekarni,
- pozna osnove pekarstva z dokumentacijo,
- pozna sistem sledljivosti in njegov pomen,
- zna poskrbeti za osebno higieno in higieno dela na delovnem mestu,
- pozna higienske ukrepe,
- pozna strokovno terminologijo,
- pozna sanitarno-higienske predpise in ukrepe za zagotavljanje neoporečnih izdelkov,
- pozna predpise o kakovosti pekovskih izdelkov in posameznih surovin oz. dodatkov,
- pozna HACCP in upošteva njegova načela pri svojem delu,
- pozna mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja zaradi nepravilnega ravnanja s surovinami in izdelki,
- pozna surovine za izdelavo pekovskega peciva,
- pozna kemijske, fizikalne in tehnološke lastnosti surovin,
- pozna osnovne in dodatne surovine in dodatke za posamezno testo ali maso,
- zna ročno ali strojno tehtati surovine po recepturi,
- pozna alergene,
- pozna in razlikuje med posameznimi hranilnimi snovmi, ki

se nahajajo v surovinah, in zna izračunati njihovo energijsko vrednost,

- zna voditi in spremljati gibanje surovin v proizvodnem procesu,
- zna pripraviti vse surovine po navodilih proizvajalca,
- zna ročno in strojno mesiti testo,
- pozna procese v testu v času mesitve,
- zna oblikovati testo,
- pozna smisel za natančnost pri delu,
- pozna pomen estetskega oblikovanja izdelkov,
- zna ročno ali strojno stepati mase za pripravo drobnega pekovskega peciva,
- zna enakomerno oblikovati testo in brizgati maso,
- pozna različne vrste testa in ga zna narediti,
- zna pripraviti pekovske izdelke za peko,
- zna toplotno obdelati surove pekovske izdelke,
- pozna vplive temperature in vlage na peko,
- zna določati čas peke,
- zna pravilno shraniti izdelke,
- zna slediti smernicam dietetike,
- zna pripraviti pekovsko pecivo, prijazno ljudem z različnimi boleznimi,
- pozna načela uspešne prodaje,
- sledi in spremlja nove smernice in trende na področju pekarstva,
- zna strokovno in odgovorno komunicirati s strankami,
- zna komunicirati s sodelavci, podrejenimi in nadrejenimi
- pozna delovno zakonodajo in predpise z varstva pri delu.

- pozna pomen ločevanja odpadkov,
- pozna nevarnosti in možne poškodbe zaradi napačne uporabe strojev v pekarni,
- pozna pomen uporabe IKT.

Splošne kompetence,
dopolnjene s programom

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

Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:

- zna urediti sebe in delovno mesto po načelih estetike in higiensko-varnostnih predpisov (Haccap),
- zna skrbeti za lastno zdravje in zdravje potrošnikov,
- zna izbrati in samostojno uporabljati naprave in pripomočke za pripravo pekovskih izdelkov,
- zna načrtovati in organizirati delo,
- obvlada tehnike mehanske in toplotne obdelave pekovskih izdelkov,
- ekonomično in racionalno uporablja energijo, material in čas,
- estetsko, okusno in na oko privlačno ter zdravju prijazno pripravi pekovske izdelke,
- zna izpolnjevati pekovsko dokumentacijo,
- zna komunicirati s sodelavci in potrošniki,
- strokovno in ekološko ravna z odpadki in skrbi za varovanje okolja,
- zna organizirati lastno delo in delati timsko,
- zna evalvirati opravljeno delo in iskati izboljšave.

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

Pri udeležencih se predhodno ugotavlja predznanje osnov pekarstva s področja surovin, poznavanja pomožnih sredstev in dodatkov za peko kruha, v smeri zdravega prehranjevanja, poznavanja pravilnega postopka priprave različnih vrst kruhov in pekovskega peciva, o izdelavi in peki drobnega pekovskega peciva, o poznavanju postopka izračuna kalkulacije za trženje in prodajo pekovskih izdelkov.

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 pekarstvu in to področje spoznavajo čisto na novo, bo prvi modul potekal individualno. V primeru, da je skupina homogena glede teoretičnega znanja, bo teoretični del potekal za vse slušatelje skupaj.

Teoretični in praktični del potekata v praktični učilnici za kuharstvo/pekarstvo, ki je moderno in sodobno opremljena, v skladu z novimi trendi in smernicami s področja pekarstva.

Udeleženci prejmejo na začetku urnik in gradivo. Ob zaključku vsakega modula sledi kratko preverjanje znanja, kar je v pomoč izvajalcu zaradi lažjega prilagajanja skupini. Znanje preverja predavatelj, ki je izvedel usposabljanje. Način preverjanja znanja bo ustni in praktični. Na koncu izobraževanja oz. usposabljanja sledi preverjanje, ki zajema vse module ter bo ustno in praktično. Kandidati, ki bodo uspešni, prejmejo ustrezna potrdila, na katerih so zapisani vsebinski sklopi in kompetence, ki jih bo udeleženec dobil v času usposabljanja. Vsebinski sklopi in kompetence bodo napisani podrobno, da jih lahko udeleženci uporabijo za morebitno kasnejše priznavanje nacionalne poklicne kvalifikacije.

Program je sestavljen iz 5. modulov: Osnove pekarstva in nove smernice na tem področju, Spoznavanje surovin, pomožnih sredstev in dodatkov v pekarstvu, Peka kruha in pekovskega peciva, Izdelava in peka drobnega pekovskega peciva, Izračun kalkulacij za trženje in prodajo pekovskih izdelkov.

Celotno usposabljanje traja 110 ur, od tega je:

30 ur teoretičnega dela in

80 ur praktičnega usposabljanja.

1. Modul

Osnove pekarstva in nove smernice na tem področju
(10 ur teorije)

- Uvod v pekarstvo,
- osebna higiena in higiena dela na delovnem mestu.
- HACCP in primeri dobre prakse,
- sledljivost živil,
- trajnostno načrtovanje pekovske ponudbe pekarnice kot ključen element uspešnosti prodaje na področju pekarstva,
- brezglutenski kruh, pekovsko pecivo in drobno pekovsko pecivo kot izziv za prihodnost,
- butične pekarnice in njihova ponudba,
- pek kot izjemno pomemben dejavnik uspešnosti prodaje.

2. Modul

Spoznavanje surovin, pomožnih sredstev in dodatkov v
pekarstvu
(10 ure teorije)

- Osnovne surovine v pekarstvu:
 - moka (vrste mok in njihova uporaba),
 - voda,
 - kvas,
 - sol,
- ostale surovine:
 - kemijska rahljalna sredstva,
 - sladkor,
 - mleko,
 - maščobe,
 - jajca,
 - umetna sladila,
 - rastlinski dodatki,
 - aditivi,
- nove smernice na področju pekarstva,
- trajnostno zastavljanje ciljev za poslovanje pekarstva in iskanje novih priložnosti na področju pekovskih izdelkov, kot skupna naloga vseh zaposlenih.

3. Modul

Peka kruha in pekovskega peciva

(40 ur prakse)

- Priprava surovin za peko,
- zamesitev testa,
- počivanje testa,
- deljenje in oblikovanje kosov testa,
- vzhajanje oblikovanih kosov testa,
- končno oblikovanje testa,
- pečenje testa,
- hlajenje kruha,
- embaliranje in deklariranje izdelkov,
- peka različnih vrst kruhov in pekovskega peciva,
- brezglutenski pekovski izdelki.

4. Modul

Izdelava in peka drobnega pekovskega peciva (40 ur prakse)

- Priprava surovin za drobno pekovsko pecivo,
- peka različnih vrst drobnega pekovskega peciva.

5. Modul

Izračun kalkulacij za trženje in prodajo pekovskih izdelkov

(10 ur teorije)

- Osnove kalkulacij,
- izdelava kalkulacij za trženje in prodajo različnih pekovskih izdelkov.

<p>Izobrazba in kompetence izvajalca programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Program usposabljanja izvede:</p> <p>Učitelj gastronomije ali pekarstva.</p> <p>Lahko tudi strokovnjak s področja pekarstva, z izjemnim znanjem s tega področja, z znanjem, pridobljenim na različnih specializacijah v Sloveniji ali v tujini, z znanjem, ki ga je pridobil kot tekmovalec ali mentor.</p>
<p>Spremljanje izvajanja programa (dnevnik, lista prisotnosti)</p>	<p>Na predavanju ali praktičnem usposabljanju se dnevno pisno 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>Izvajalec na začetku usposabljanja za udeležence pripravi anketni vprašalnik, ki služi za ugotavljanje predznanja iz področja pekarstva.</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 kandidatov, ● strokovnost izvajalca usposabljanja. <p>Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da te postanejo še bolj kakovostne.</p>

»Razvoj UPD 2017« – Razvojne aktivnosti na področju izpopolnjevanja oziroma usposabljanja za potrebe dela v letu 2017