



Naziv programske enote	Izdelovalec pic
Program	Picopek
Področje	ŽIVILSTVO
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 – razvijati nove 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. <b>Program picopek je bil izdelan na osnovi potreb, ki so jih izkazali Zavod za zaposlovanje RS ( ponavljajoči pogosti razpisi delovnih mest), picerije in gostinski obrati (Planet Celje, Planet Kranj, AURI PLUS, gostinstvo in trgovina, d.o.o. - Ljubljana, Makarončki d.o.o. – Trzin, GS, GOSTINSKE STORITVE GASPER PETRIC S.P. - Domžale, PIZZERIA NA BRDU, JELKA RENER S.P. - Sežana, OKREPCEVALNICA CAD, gostinstvo, d.o.o. – Maribor,...).</b> Hiter tempo življenja ima za posledico, da se čedalje več prehranjujemo izven doma. Obrok, ki ga želimo zaužiti mora biti hitro pripravljen, svež, okusen in cenovno ugoden. Vse te lastnosti lahko pripišemo pici. Število lokalov iz dneva v dan narašča, kakovostne delovne sile na tem področju pa je malo. Program usposabljanja za odrasle picopek je namenjen tako teoretičnemu, kot tudi praktičnemu izpopolnjevanju s tega področja. Ugotavlja se, da so potrebe na trgu delovne sile velike in da obstaja primanjkljaj delovne sile na tem področju. Slovenski srednješolski izobraževalni sistem ne producira delovne sile, ki bi imela ustrezna znanja s področja izdelave pic.</p>

	<p>Vsebine omenjenega strokovnega področja so minimalno zastopane v srednješolskem izobraževalnem programu smer pek.</p> <p>V srednješolskem programu je večji poudarek na izdelavi različnih vrst kruha in pekovskega peciva, sam postopek izdelave pice, surovine, ki so potrebne in peka pa so omenjene v zelo skopem obsegu. Program picopek je ciljno naravnano samo na izdelavo različnih vrst pic in upošteva trende na področju prehranjevanja. Sam program je primerljiv s programi, ki se izvajajo v Italiji. Glede na to, da je Italija zibelka odličnih pic, se tudi ta program vzgleduje po njihovem. Poudarek je na praktičnem delu, ki pa je seveda podkrepjen z teoretičnimi osnovami.</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 tudi izdelujejo pice (picerije, gostinski obrati, šole, dijaški domovi,..) vendar nimajo ustrezne kvalifikacije oz. znanj in spretnosti iz področja izdelave pic, so jih pa delodajalci zaposlili na tem mestu, ker niso dobili zelenega profila – picopeka. Program je primeren tudi za ljudi, ki so končali program kuhar ali pek, 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"> <li>• usposobiti za načrtovanje, pripravo, izvedbo in kontrolo lastnega dela</li> <li>• usposobiti za vodenje ustrezne dokumentacije</li> <li>• usposobiti za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve</li> <li>• usposobiti za pripravo peči ( krušna, električna, plinska )</li> <li>• usposobiti za prepoznavanje in oceno različnih surovin za izdelavo testa</li> <li>• usposobiti za pripravo testa za pico</li> <li>• usposobiti za strojno pripravo testa</li> <li>• usposobiti za ročno pripravo testa</li> <li>• usposobiti za oblikovanje testa</li> <li>• usposobiti za pripravo nadeva za pico</li> <li>• naučiti razlikovati različne nadeve</li> <li>• usposobiti za pravilno peko</li> <li>• usposobiti za serviranje pice</li> <li>• usposobiti za komuniciranje s sodelavci</li> <li>• usposobiti za pravilno komuniciranje z gosti</li> <li>• usposobiti za pravilno shranjevanje neporabljenih živil</li> <li>• usposobiti za kritično presojo kakovosti lastnega dela</li> <li>• naučiti racionalno rabiti energijo, material in čas</li> <li>• usposobiti varovati zdravje in okolje</li> </ul>
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 različne pice, 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). 30% je ovrednoten teoretičen del, 70% pa praktični preizkus z zagovorom. Da kandidat uspešno zaključi usposabljanje, je pogoj, da mora biti uspešnost posameznega dela 50% ali več. Če je kandidat oba dela preverjanja znanja uspešno zaključil, se mu izda potrdilo z navedenimi vsebinskimi sklopi in pridobljenimi kompetencami ter število realiziranih ur.</p>

POSEBNI DEL	
Vsebine programa	<p>Program je sestavljen iz teoretičnega dela in praktičnega usposabljanja. Vsebuje pet modulov: osnove živilstva in prehrane, surovine za izdelavo testa in nadevi za pico, izdelava pice, peka in ponudba izdelka gostu. Vsebine iz prvega in drugega modula sodijo v teoretični del usposabljanja. V preostalih modulih vsebine zajemajo teoretičen del in praktično usposabljanje. Prvi modul zajema vsebine osnov živilstva in prehrane, osebne higijene in higijene delovnega prostora, HACCP in primere dobre prakse ter sledljivost živil. V drugem so podrobneje obravnavane surovine, ki se uporabljajo za izdelavo testa in oblog. Del vsebin je namenjen tudi alergenom ter surovinam s katerimi lahko takšne surovine zamenjamo. V preostalih treh modulih je poudarek na praktičnem usposabljanju. Teoretični del pri teh vsebinah služi za razumevanje samega postopka izdelave pice. Vsebine iz tretjega modula so: načini mesitve testa, zames, fermentacija, deljenje testa, okroglanje, dokončno oblikovanje testa, priprava obloge za pico, skupine živil za oblaganje pic, tehnike raztegovanja testa, nanos oblog na pico. Sledi peka. Bistvenega pomena so tukaj različni tipi peči, ki so prav tako predstavljeni in na koncu postrežba pice gostu.</p>
Kompetence, pridobljene s programom	<p>Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna dokumentacijo, postopek dela in delovno dokumentacijo</li> <li>• pozna različne vrste peči (krušno, električno ali plinsko) za peko</li> <li>• pozna različne surovine za izdelavo pice</li> <li>• zna pripraviti surovine za mesenje</li> <li>• zna pripraviti testo za pico po recepturi z uporabo mehanskih postopkov</li> <li>• pozna obloge za pico</li> <li>• zna sestaviti in peči pico</li> <li>• zna servirati pico</li> <li>• pozna načela vzdrževanja osebne higijene in higijene prostora za pripravo in peko pic</li> <li>• zna naročati surovine</li> <li>• zna zagotoviti kakovost opravljene storitve in dela</li> <li>• zna komunicirati z gosti in sodelavci</li> <li>• zna varovati zdravje pri delu na delovnem mestu</li> </ul> <p><b>SOK 4</b></p>

<p>Spretnosti, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje in organizira lastno delo in delo drugih</li> <li>• pripravi osnovno tehnološko dokumentacijo</li> <li>• skrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora</li> <li>• preverja stanje zalog in samostojno po potrebi naroča živila pri dobavitelju</li> <li>• pripravi recepture za različne pice</li> <li>• razlikuje osnovne sestavine različnih vrst testa</li> <li>• ročno stehta surovine za izdelavo testa</li> <li>• ročno mesi testo</li> <li>• razteguje testo</li> <li>• oblikuje testo v obliko in premer skladno s standardi picerije</li> <li>• deli in oblikuje testo</li> <li>• uporablja različne pripomočke, aparate in naprave za pripravo testa</li> <li>• strojno mesi testo</li> <li>• meri temperaturo testa in prostora v katerem testo vzhaja</li> <li>• izbira različne skupine živil za oblaganje pic</li> <li>• pripravi dodatke, ki jih je potrebno predhodno toplotno obdelati</li> <li>• ročno tehta živila, pri čemer uporablja tehtnico in pretvarja merske enote</li> <li>• uporablja različne vrste začimb</li> <li>• pravilno združuje in kombinira živila, da ustvari pico skladno z normativom picerije in receptom</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja različne vrste peči</li> <li>• peče pico v krušni peči</li> <li>• peče pico v električni peči</li> <li>• upošteva tehnična navodila za uporabo različnih vrst peči</li> <li>• servira pico na ustrezen način</li> <li>• komunicira z gosti in jim svetuje</li> <li>• komunicira s sodelavci</li> <li>• pravilno shranjuje neporabljena živila</li> <li>• izpopolnjuje kuhinjsko dokumentacijo vezano na pripravo pic: naročilnica, dobavnica, evidenca izdaje jedi</li> <li>• urejuje kuhinjsko dokumentacijo</li> <li>• sprejema od nadrejenih</li> <li>• uporablja osnovno strokovno terminologijo</li> <li>• vzdržuje red in higieno z upoštevanjem predpisov HACCP, ter sanitarno-higienskih predpisov</li> <li>• upošteva delovno zakonodajo in predpise z varstva pri delu</li> <li>• izvaja postopke in načine za zagotavljanje racionalne rabe energije, materiala in časa</li> <li>• uporablja IKT</li> <li>• uporablja predpisano delovno opremo</li> <li>• ukrepa ob izrednih dogodkih</li> <li>• ločuje odpadke</li> <li>• upošteva načela dobre proizvodne prakse</li> </ul>
<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženec si krepí splošne kompetence, s tem pa postaja dovezetnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje.</p> <p>Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje poklicno kariero</li> <li>• uporablja IKT opremo</li> <li>• dela v skupini (timu)</li> <li>• komunicira s sodelavci in nadrejenimi</li> <li>• rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije</li> <li>• ustvarja in dela tudi pod časovnim pritiskom,</li> <li>• spozna pomen vseživljenjskega izobraževanja in učenja</li> <li>• pozna predpise o zdravju in varstvu pri delu</li> </ul>

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

Pri udeležencih se predhodno ugotavlja predznanje s področja osnov živilstva, poznavanju surovin za izdelavo testa in oblog in tehnološkem postopku izdelave pice. 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 lokalih pod vodstvom mentorja. Mentorji bodo praktično usposabljali po enega udeleženca. Ta individualni način praktičnega usposabljanja omogoča, da udeleženci pridobijo ustrezna znanja in veščine, ki so potrebna za kvalitetno opravljanje dela – izdelave pic.

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 prvem in drugem modulu, kjer je samo pisno preverjanje, ker ni predviden praktični del. 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.

Program je sestavljen iz 5. modulov: osnove živilstva in prehrane, surovine za izdelavo testa in nadevi za pico, izdelava pice, peka in ponudba izdelka gostu. Celotno usposabljanje traja 100 ur, od tega je 30 ur teoretičnega dela in 70 ur praktičnega usposabljanja.

#### 1. Modul ( 5 ur teorije )

##### **Osnove živilstva in prehrane:**

Uvod v živilstvo in prehrano (2 h). Osebna higiena in higiena delovnega prostora (1,5 h). HACCP in primeri dobre prakse in sledljivost živil (3 h).

	<p>2. Modul ( 10 ur teorije )  <b><u>Surovine za izdelavo testa in nadevi:</u></b></p> <p>Različne vrste mok (5 h). Kvas (1 h). Voda (0,5 h). Sol (0,5 h). Paradižnik (1 h). Sir, olje, dišave, začimbe, dodatki in alergeni (2 h).</p> <p>3. Modul ( 5 ur teorije in 45 ur prakse)  <b><u>Izdelava pice:</u></b></p> <p>Načini mesitve testa (2 h teo.). Zames (1 h teor, 15 h pra.). Fermentacija, deljenje testa, okroglanje, dokončno oblikovanje testa (2 h teor., 15 h pra.). Priprava obloge za pico, skupine živil za oblaganje pic, tehnike raztegovanja testa, nanos oblog na pico (1 h teor, 15 h pra).</p> <p>4. Modul ( 5 ur teorije in 17 prakse )  <b><u>Peka:</u></b></p> <p>Vrste peči za peko pic (krušna, električna in plinska) (3 h teor., 9 h prak.). Procesi v testu med pečenjem, temperatura in optimalni čas peke), napake med peko (2 h teor, 8 h prak.).</p> <p>5. Modul ( 5 ur teorije in 8 prakse )  <b><u>Ponudba izdelka gostu:</u></b></p> <p>Pravilna izbira krožnikov in pribora (1 h teor, 1 h pra.). Dekoracija, komunikacija z gosti (4 h teor., 7 h pra.)</p>
<p>Izobrazba in kompetence pripravljavca 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 pek ali kuhar.</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"> <li>• cilje programa usposabljanja,</li> <li>• ustreznost trajanja programa usposabljanja glede na zahtevnost, tako teoretičnega, kot praktičnega dela,</li> <li>• organizacijo usposabljanja,</li> <li>• ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja,</li> <li>• izpolnitev pričakovanj in</li> <li>• strokovnostjo izvajalca usposabljanja.</li> </ul> <p>Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da postanejo še bolj kakovostne.</p>