



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Priprava kruha z drožmi in božičnega peciva
Področje	Biotehnika (Gastronomija)
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola Izola (Franka Vilhar, Irena Ličen, Milica Živkovič)
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Usposabljanje je sestavljeno iz teoretičnega in praktičnega dela. Program je sestavljen iz šestih sklopov, ki so sestavljeni iz strokovne teorije in praktičnega usposabljanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepoznavanje surovin • Priprava testa za kruh z drožmi • Priprava testa za potice in drobno pecivo • Strojna priprava testa • Ročna priprava testa • Nadevi <p>Poudarek je na praktičnem usposabljanju.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport « Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022 » in cilji projekta MUNERA 3 omogoča udeležencem poglobljanje in razširjanje osebnega znanja, skladno s pričakovanji delodajalcev. Delodajalci (iz gospodarstva in javnih zavodov) so poudarili potrebo po večjem znanju svojih zaposlenih na področju, ki ga pokriva to usposabljanje. Cilj projekta je večja vključenost zaposlenih in izboljšanje njihovih kompetenc. Program omogoča zaposlenim večjo mobilnost med različnimi področji dela in njihov osebni razvoj.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina usposabljanja, ki izhaja iz analize potreb delodajalcev, so zaposleni na različnih delovnih mestih, ki si želijo tega znanja, ki lahko pridobljena znanja, spretnosti in zmožnosti uporabljajo pri svojem delu kot tudi tisti, ki na delovnem mestu potrebujejo ta znanja in spretnosti (kuharji v gostilnah, restavracijah, šolah, bolnišnicah in ostalih obratih za predelavo hrane, gospodinje, socialni oskrbovalci, pomožno kuharsko osebje...)
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Udeleženci so zaposlene osebe z srednjo poklicno ali srednjo strokovno izobrazbo.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilji programa so:</p> <ul style="list-style-type: none"> – usposobiti za prepoznavanje in oceno različnih surovin za izdelavo testa, – usposobiti za pripravo testa za kruh z drožmi, testa za potice in drobnega peciva, – usposobiti za strojno pripravo testa, – usposobiti za ročno pripravo testa. – usposobiti za oblikovanje testa,



	<ul style="list-style-type: none"> – usposobiti za pripravo nadeva za potice in drobno pecivo, – naučiti razlikovati različne nadeve, – usposobiti za pravilno peko. 			
Obseg programa (skupno št. ur)	50 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	5	10	/	/
Praktični del (št. ur)	30	/	5	/
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	Pregled opravljenih nalog	Lista prisotnosti	/
Pogoji za končanje programa	<p>Pogoj je najmanj 80 % prisotnost. Po končanem usposabljanju izvajalec usposabljanja pripravi anketni anonimni vprašalnik, ki se nanaša na stroko in izvedbo. Vsebina evalvacije je torej naravnana na cilje programa usposabljanja, ustreznost trajanja programa, usposabljanja glede na zahtevnost, organizacijo usposabljanja, ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja, izpolnitev pričakovanj in strokovnostjo izvajalca usposabljanja. Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da postanejo še bolj kakovostne.</p>			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Vsebine programa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prepoznavanje surovin – Priprava testa za kruh z drožmi – Priprava testa za potice in drobno pecivo – Strojna priprava testa – Ročna priprava testa – Nadevi 			
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pozna dokumentacijo, postopek dela in delovno dokumentacijo, – pozna različne surovine za izdelavo kruha z drožmi, različnih potic in drobnega peciva, – zna pripraviti surovine za gmetenje, – zna pripraviti testo za kruh z drožmi, različne potice in drobno pecivo, po recepturi z uporabo mehanskih postopkov, – pozna nadeve za potico in drobno pecivo, – • zna oblikovati in peči potico in drobno pecivo. 			
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – •načrtuje in organizira lastno, – razlikuje osnovne sestavine različnih vrst testa, 			



	<ul style="list-style-type: none"> – ročno stehta surovine za izdelavo testa, – ročno in strojno mesi testo, – razteguje testo, – •oblikuje testo, – •uporablja različne pripomočke, aparate in naprave za pripravo testa, – •pripravi dodatke, ki jih je potrebno predhodno toplotno obdelati, – •uporablja različne vrste začimb.
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> – pravilna razporeditev delovnega časa, – upoštevanje pravil o varnosti in zdravju pri delu, – racionalna poraba živil, – učinkovita komunikacija v delovnem timu.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p>Strokovna teorija (15 ur) Prepoznavanje surovin (4 ur) Priprava testa za kruh z drožmi (8 ur) Priprava testa za potice in drobno pecivo (15 ur) Strojna priprava testa (3 ure) Ročna priprava testa (4 ure) Nadevi (1 ura)</p>
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Program usposabljanja izvedejo učitelji strokovno teoretičnih predmetov in praktičnega pouka na področju gastronomije. Izvajalec strokovnega dela: visokošolska izobrazba s področja živilske tehnologije ali hotelirstva. Izvajalec praktičnega dela: srednješolska ali višješolska izobrazba s področja gostinstva.</p>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	3. 12. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	11. 12. 2018	DA	