



Priloga 1C k elaboratu

Programi priprave na preverjanje in potrjevanje nacionalnih poklicnih kvalifikacij

(v nadaljnjem besedilu: programi NPK)

Izpolnjen obrazec za program naj ne bo krajši od **petih strani**.

1.	Ime programa
	Program priprav na preverjanje in potrjevanje NPK Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način
2.	Namen programa
	Namen programa je usposobiti udeležence, ki imajo veselje, smisel in željo opravljati dela, povezana s peko kruha, potic, peciva in izdelavo testenin. Program pomeni dodatno pripravo udeležencem, da pridobijo certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način. Na usposabljanju - pripravah na NPK, pridobijo ustrezna znanja, kot je to urejeno v Katalogu strokovnih znanj in spretnosti za nacionalno poklicno kvalifikacijo. Z opravljanjem NPK imajo udeleženci možnost, da za znanje in izkušnje dobijo tudi formalno priznanje oz. poklicno usposobljenost. Te poklicne kvalifikacije ni mogoče pridobiti v programu za pridobitev poklicne ali strokovne izobrazbe. Kandidati se največkrat odločajo za pridobitev omenjene NPK ravno zaradi možnosti samozaposlitve oz. opravljanja dejavnosti s področja pekarstva oz. slaščičarstva. V skladu z Obrtnim zakonom morajo osebe, ki želijo opravljati dejavnosti peke kruha in svežega peciva, proizvodnje svežih slaščic in finega dnevnega peciva z dodatki izpolnjevati poklicne pogoje. Za pridobitev obrtnega dovoljenja namreč morajo imeti ustrezno izobrazbo ali pridobljen NPK Izdelovalec kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način. V programu priprav pridobljena dodatna znanja in kompetence pripomorejo k boljši usposobljenosti in večji zaposljivosti. Najpomembnejša dela, ki jih mora obvladovati izdelovalec kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način so: priprava peči oz. pečice za peko, priprava testa za kruh in potico, oblikovanje in peka kruha, priprava nadevov, oblikovanje in peka potic, priprava različnih vrst testa za pecivo, priprava nadevov, oblikovanje in peka peciva, priprava testa in izdelava testenin, pakiranje in shranjevanje kruha, potic, peciva in testenin, trženje lastnih izdelkov. Namen priprave na NPK je, da udeleženci sistematično obdelajo vsa področja, ki jih zajemajo standardi strokovnih znanj. Ker pa imajo različne izkušnje in predznanja, lahko program pripomore, da zapolnijo tudi vrzeli v znanju, izmenjajo izkušnje ter utrdijo potrebno znanje za pridobitev certifikata NPK Izdelovalec kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način. Za uspešen rezultat pri preverjanju znanja se seznanijo z znanji in spretnostmi, spoznajo in nadgradijo strokovna znanja skozi praktične delavnice in se kvalitetno pripravijo za potrjevanje oz. preverjanje.
3.	Ciljna skupina
	NPK so namenjeni odraslim, ki nimajo javno veljavne listine o poklicni ali strokovni izobrazbi, odraslim, ki imajo poklicne kompetence (izkušnje, znanje, spretnosti) in tistim, ki želijo napredovati v poklicni karieri, ne da bi morali za to pridobiti tudi višjo raven poklicne izobrazbe. Vstopni pogoj za pridobitev certifikata NPK Izdelovalec kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način je najmanj zaključena osnovnošolska obveznost, zato so ciljna skupina manj usposobljeni, nižje izobraženi udeleženci, ki so že zaposleni na področju pekarstva ali slaščičarstva oz. na kmetiji oz. se želijo prekvalificirati oz. zaposliti/samozaposliti na tem področju. Prednost za vključitev v program imajo osebe, ki so starejše od 45 let. Slednje imajo navadno več izkušenj in večjo motivacijo za tovrstno znanje in delo kot mlajše osebe. Ciljna skupina so torej udeleženci, ki že opravljajo ali bi želeli opravljati dela v: – dejavnosti pekarstva; – dejavnosti slaščičarstva; – opravljanju dejavnosti peke kruha, potic, peciva in izdelave testenin na tradicionalni način kot samostojno dejavnost, dopolnilno dejavnost ali dopolnilno dejavnost na kmetiji. – različnih gostinskih ali turističnih objektih;

4.	Cilji programa
	Glavni cilj programa je udeležence pripraviti na uspešen pristop v postopek certificiranja za pridobitev NPK Izdelovalec kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način. V programu priprav bodo udeleženci pridobili dodatna znanja in kompetence v skladu s poklicnim standardom in katalogom standardov strokovnih znanj in spretnosti. Potrdilo z navedenimi pridobljenimi kompetencami v programu priprav bo sestavni del portfolia. Z dodatno pridobljenimi praktičnimi znanji bodo kandidati bolje pripravljeni na neposredno preverjanje v postopku za pridobitev certifikata. Pridobljena nova znanja in spretnosti bodo vsekakor pripomogla k boljši zaposljivosti. Udeleženec pridobi ustrezna teoretična in praktična znanja s področja: - načrtovanja, priprave, izvajanja in kontrole lastnega dela - racionalne rabe energije, materiala in časa - varovanja zdravja in okolja - komuniciranja s sodelavci in strankami - zagotavljanja kakovost izdelkov in opravljene storitve - pripravite krušne peči oziroma pečice za peko - priprave testa za kruh in peke kruha - priprave, oblikovanja testo za potico, priprave nadevov ter peke potice - priprave različnih vrste testa in nadevov za pecivo in peke peciva - priprave testa in izdelave testenin - pakiranja in shranjevanja kruha, potice, peciva in testenin - trženja lastnih izdelkov. Udeleženec se v programu seznani tudi s postopkom pridobitve certifikata, se seznani s katalogom strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev NPK in z izločilnimi merili pri samem preverjanju. Skozi usposabljanje je poudarek na upoštevanju sanitarno-higienskih predpisov. V programu priprav kandidat pridobi znanja za pripravo osebne zbirne mape (portfolia), kot je zahtevana v postopku za pridobitev NPK (Nacionalno informacijsko središče http://www.nrpslo.org/kandidati/portfolijo_kandidata.aspx).
5.	Vsebina programa
	Vsebina programa je skladna s ključnimi deli in nalogami za preverjanje NPK, navedenimi v Katalogu strokovnih znanj in spretnosti za nacionalno poklicno kvalifikacijo Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način. Zajema teoretični in praktični del. Hkrati se vsebina programa v obsegu največ 6 ur oz. 20 % lahko prilagodi vsebini preverjanja, predznanju in interesu udeležencev. Program priprav obsega naslednje vsebine: - priprava peči oz. pečice za peko, priprava testa za kruh in potico, - oblikovanje in peka kruha, priprava nadevov, oblikovanje in peka potic, - priprava različnih vrst testa za pecivo, priprava nadevov, oblikovanje in peka peciva, - priprava testa in izdelava testenin, - pakiranje in shranjevanje kruha, potic, peciva in testenin, - trženje lastnih izdelkov. Priprave se izvajajo v zaokroženih vsebinskih sklopih, ki vsebujejo teoretične in praktične vsebine.
6.	Kompetence, ki jih udeleženci pridobijo s programom
	Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence: - načrtuje, pripravi, izvaja in kontrolira lastno delo - racionalno rabi energijo, material in čas - varuje zdravje in okolje - komunicira s sodelavci in strankami - zagotavlja kakovost izdelkov in opravljene storitve - zna pripraviti krušno peč oziroma pečico za peko - zna zamesiti testo za kruh in ga speči - pripravi, zamesi in oblikuje testo za potico, pripravi nadeve ter potico speče - pripravi različne vrste testa in nadevov za pecivo in ga speče - pripravi testo in izdela testenine - pakira in shranjuje kruh, potice, pecivo in testenine - zna tržiti lastne izdelke

Udeleženec razvija in pridobiva naslednja spretnosti in znanja:

- načrtuje izdelavo kruha, potic, peciva in testenin
- organizira lastno delo in delo drugih sodelujočih v procesu
- nabavlja in skladišči surovine za pripravo zamesi in nadeva
- pozna področne predpise
- pozna vrste in tipe moke in jih izbere glede na recepturo
- pozna druge surovine in njihovo vlogo pri pripravi kruha, potic, peciva in testenin
- pozna ustrezne pogoje za skladiščenje surovin
- racionalno skrbi za zaloge surovin
- upošteva roke uporabnosti surovin
- poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja
- pripravi pripomočke in surovine za delo
- opravi količinski in kakovostni pregled surovin
- upošteva zahteve osebne higiene ter higiene prostora, opreme in pripomočkov
- pripravi in pravilno uporablja pečico za peko
- ustrezno izbere in predpripravi surovine glede na recepturo končnega izdelka
- pripravi kvasni nastavek, polivke za zames in mesi različne vrste testa
- pripravi testo za vzhajanje in poskrbi za primerno temperaturo prostora
- deli testo in ga oblikuje, valja
- obvlada postopek in čas mesenja
- pozna recepture in izbere primerne sestavine za nadeve
- izbere surovine za nadev, določi razmerje med surovinami za nadev, glede na recepturo končnega izdelka
- ustrezno predpripravi surovine glede na vrsto nadeva (melje, seklja, stepa, meša ...)
- pripravi in meša nadeve, jih nanaša na testo, zavija testo in ga vloži v primeren model
- pozna primerne sestavine za nadeve
- pozna pripomočke za peko
- pozna oblike potic, peciva, kruha
- pripravi kruh, potice in pecivo za pečenje
- določi čas pečenja glede na izdelek
- korigira peko glede na njen potek
- pozna vplive temperature in vlage na peko
- obvlada postopke za ustrezno hlajenje izdelka
- pozna pripomočke za oblikovanje peciva
- pozna vrste peči ali pečic
- peče pecivo, potice in kruh
- po peki končno oblikuje oz. dekorira pecivo
- pozna recepture, določi razmerje med surovinami glede na recepturo končnega izdelka testenin
- pozna pripomočke za oblikovanje testenin
- oblikuje testenine
- suši testenine
- reže in tehta izdelke
- pozna rok trajanja izdelka in označi rok trajanja izdelka
- shrani izdelek na primernem mestu do oddaje ali prodaje potrošniku
- pozna vrste embalaž in pakira izdelke
- pozna obvezne sestavine deklaracije izdelka
- pozna pogoje skladiščenja
- senzorično oceni izdelek
- ugotavlja potrebe na trgu in se odziva na posebne zahteve trga
- izračuna lastno ceno (stroške dela, surovin in materialov)
- prodaja izdelke
- pozna konkurenco
- pozna načine promocije svojih izdelkov
- zna prilagoditi način in stil predstavitve izdelkov različnim ciljnim skupinam
- zna izbrati primeren način komunikacije pri reševanju problemov, organizaciji dela in izvajanju posameznih nalog
- vodi dokumentacijo
- racionalno rabi energijo, material in čas
- zagotavlja kakovost lastnega dela, surovin in izdelkov

	-izvaja načela dobre higienske prakse -pozna standarde in sisteme zagotavljanja kakovosti -pozna metode kontrole kakovosti -kontrolira kakovost surovin in izdelkov -pri delu uporablja ustrezno zaščitno opremo -dela skladno s sanitarno-higienskimi predpisi -upoštevata predpise o zdravju-pri delu, varovanju okolja in varstva pred požarom -pozna možne poškodbe zaradi napačne uporabe opreme in pripomočkov -ločeno zbira in odstranjuje odpadke.
7.	Trajanje izobraževanja
	Program obsega 30 ur organiziranega izobraževanja.
8	Pogoji za zaključek programa
	Program je uspešno zaključen, če je udeleženec prisoten najmanj 80 % (24) ur trajanja programa in v njem aktivno sodeluje.
9.	Pogoji za napredovanje in dokončanje izobraževanja
	Udeleženec, ki uspešno zaključi program, pridobi potrdilo o zaključenem programu. Potrdilo z navedenimi kompetencami je sestavni del osebne zbirne mape, ki je udeleženec pripravi za postopek certificiranja za pridobitev NPK Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način. Udeleženec se lahko vključi v postopek za pridobitev NPK pri izvajalcih NPK, ki so vpisani v razvid izvajalcev na Državnem izpitnem centru. Posebnih pogojev za napredovanje in dokončanje izobraževanja ni. Udeleženci, ki pristopijo v postopek certificiranja in ga uspešno zaključijo, pridobijo javno veljavno listino o NPK Izdelovalec/izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način.
10.	Organizacija izobraževanja (oblike, metode, minimalni obseg individualnega in skupnega dela)
	Program predvideva kombinacijo organiziranega izobraževanja in samostojnega učenja. Organizirano izobraževanje poteka v tečajni obliki, in sicer skupinsko, in traja 30 pedagoških ur. Izvedba se prilagodi skupini in tako poteka 5 ali 6 srečanj po 6 oz. 5 pedagoških ur. Vsebina programa se največ v 20% prilagaja predznanju in potrebam udeležencev. Skupinski del programa bo izpeljan v strnjenih vsebinskih sklopih, predvidenih po programu. Individualni obseg dela bo potekal glede na izražene potrebe udeležencev, njihove učne primanjkljaje, doseganje zastavljenih ciljev v individualnem izobraževalnem načrtu, ugotovljene težave in okoliščine, ki bi lahko vplivale na uspešno dokončanje programa. Praktični del bo obsegal izvedbo praktičnih nalog, ki so predvidene v Katalogu strokovnih znanj in spretnosti. METODIČNO DIDAKTIČNA SREDSTVA S kombiniranjem različnih oblik in metod dela popestrimo proces učenja, zato bodo te raznovrstne in hkrati prilagojene ciljni skupini programa. Vsebina programa bo posredovana v kombinaciji teoretičnih predavanj in praktičnih vaj v obliki delavnic, kjer bodo udeleženci aktivno sodelovali oz. samostojno pripravljali različne izdelke ter pri tem sproti utrjevali svoje znanje. V podajanju teoretične snovi bo uporabljena frontalna učna oblika, dopolnjena z metodo razlage in demonstracije. Pomembno je, da pri udeležencih spodbujamo samostojno učenje. OBLIKE DELA: – frontalna oblika, – delo v dvojicah, – delo v manjši skupini, – individualna oblika. METODE DELA: – metoda razlage (zlasti za podajanje splošnih informacij, katerih namen je doseganje informativnih ravni znanja), – metoda predstavitve, – metoda prikazovanja, demonstracije, – metoda opazovanja, – praktično delo, – refleksija oz. vrednotenje dela. Pri organizaciji, izvedbi, vsebinskem in terminskem načrtu programa se izvajalec v največji možni meri prilagodi udeležencem. V skladu s programom lahko izvajalec porazdeli 20% števila ur glede na potrebe učne skupine in posameznika, učno obliko in druge okoliščine, v katerih poteka izobraževanje.

	VKLJUČEVANJE UDELEŽENCEV V posamezno izvedbo programa je lahko vključenih največ 15 udeležencev. V program se prostovoljno vključujejo udeleženci iz opredeljene ciljne skupine. Vključevanje v program je mogoče na lastno željo posameznika, ko sam ugotovi in prepozna pozitivne učinke in prednosti ter priložnosti, ki jih program ponuja. Udeleženec se lahko v program vključi tudi na predlog ali napotitev delodajalca, ki prepozna pomen programa za razvoj zaposlenega in posledično podjetja. Animacija in vključevanje udeležencev potekata na različne načine, tudi v sodelovanju podjetij in drugih organizacij z organizacijami za izobraževanje odraslih. ČASOVNA RAZPOREDITEV Izobraževanje poteka po vnaprej določenem terminskem načrtu in vsebini. Potek in organizacija izobraževanja bosta objavljena na spletni strani izvajalca. Program se izvaja skladno z dogovorom oz. željo udeležencev in drugih sodelujočih v procesu izobraževanja. Glede na ciljno skupino in vsebino programa je najoptimalnejša časovna razporeditev izobraževanja predvidoma enkrat do največ trikrat tedensko po 5 do 6 urnih vsebinskih sklopih. Na zadnjem srečanju se bo dodatno vključila svetovalka v postopku NPK in dodatno predstavila postopek za pridobitev NPK in pripravi k pristopu na izpit. MATERIALNI POGOJI: - splošna učilnica z računalnikom in projektorjem, - učna kuhinja z vso potrebno kuhinjsko opremo za izvedbo praktičnega izobraževanja, - osebna zaščitna oprema. Skozi ves čas trajanja programa bodo udeležencem na voljo naslednje podporne dejavnosti pri izvajalcu programa: – samostojno delo z uporabo IK tehnologije v SSU, kjer jim bo na razpolago mentor SSU; – učna pomoč pod vodstvom mentorjev učne pomoči; – individualna svetovalna podpora pred, med in po končanem izobraževanju.
11.	Znanje izobraževalcev programa in opis delovnih izkušenj (stopnja in smer izobrazbe, najmanj eno (1) leto delovnih izkušenj pri izvajanju izobraževalnih programov oziroma dejavnosti za odrasle in druge kompetence)
	Izobraževalec mora imeti najmanj višjo strokovno izobrazbo s področja gastronomije, živilstva ali gospodinjstva in najmanj 1 leto delovnih izkušenj pri izvajanju programov za odrasle. Željeno je, da pozna postopek pridobitve Nacionalnih poklicnih kvalifikacij. Poleg strokovnega znanja mora imeti dobre komunikacijske in organizacijske sposobnosti.
12.	Spremljanje in evalvacija Udeleženci izobraževalnega programa bodo imeli zagotovljeno kakovostno spremljanje pred, med in po izvajanju programa, in sicer: – v obliki možnosti razgovora s strokovnim osebjem (izvajalcem, andragoškim osebjem, svetovalcem ISIO, mentorjem SSU) ali – na podlagi evalvacijskih vprašalnikov, s katerimi bodo udeleženci povprašani o zadovoljstvu, kakovosti izvedbe in organizaciji programa, primernosti izbranih vsebin programa ter kakovosti dela izobraževalca programa. Ob prijavi v program udeleženci izpolnijo vprašalnik za spremljanje podatkov in prijavnico ter opravijo uvodni razgovor s svetovalcem ISIO. Andragoški delavec bo za skupino pripravil tudi izvedbeni načrt izobraževanja ter načrt spremljanja njihovega sodelovanja in napredovanja v programu. Na vsakem srečanju se bo s podpisnimi listami spremljala prisotnost udeležencev, ki je bistvenega pomena za uspešen zaključek programa. Ob zaključku izobraževalnega programa udeleženci: – prejmejo potrdilo o usposabljanju in prilogo s popisom pridobljenih kompetenc; – dobijo napotke za nadaljnje individualno delo; – dobijo dodatne usmeritve za vključitev v postopek certificiranja za pridobitev NPK; – opravijo evalvacijo, v katero je zajeta tudi samoocena; – so po preteku 4 tednov in 6 mesecev vabljeni na ponovno evalvacijo ter svetovanje, kjer bomo spremljali, beležili njihov napredek ter morebitno spremembo zaposlitvenega statusa. SPREMLJANJE IN EVALVACIJA DELA IZOBRAŽEVALCA PROGRAMA Pred pričetkom izvajanja programa izobraževalec pripravi in odda izvajalcu v pregled učni načrt dela. Vsebinsko in terminsko delo izobraževalca bomo spremljali z vpisi v dnevnik dela. Kakovost njegovega dela bomo spremljali s hospitacijami in vodenimi pogovori, ki bodo temeljili na analizi dela.

KAKOVOST PROGRAMA

Izvajalec bo zagotavljal kakovost izvedbe programa z/s:

- dostopnost strokovne literature in gradiva;
- sodobno opremljenimi učilnicami;
- sodobno opremljeno učno kuhinjo;
- z zagotavljanjem vseh potrebnih materialov za izvedbo praktičnega izobraževanja (živil in drugih pripomočkov);
- kompetentnim predavateljem;
- možnostjo utrjevanja in nadgrajevanja znanja udeležencev v SSU, kjer jim bo na voljo sodobna IK tehnologija in mentor SSU;
- nudenjem podpore v obliki individualne učne pomoči;
- izvajanjem svetovanja v procesu izobraževanja, ki vključuje naslednje elemente andragoškega dela s ciljno skupino: informiranje, nasvetovanje in svetovanje, uvodni pogovor z udeleženci in priprava izvedbenega načrta za skupino, svetovalno podporo med izvajanjem izobraževanja (OIN), spremljanje napredovanja in evalvacijo, ki vključuje tudi samooceno udeleženca. Evalvacija bo temeljila tudi na uresničevanju zastavljenih ciljev in njihovi primernosti za ciljno skupino.

Učinke vključenosti, svetovanje in evalvacijo bomo spremljali po 4 tednih ter 6 mesecih po zaključenem izobraževanju.

TVEGANJA

Pri izvajanju programa obstajajo različna tveganja:

- slaba samopodoba udeležencev,
- previsoka pričakovanja udeležencev,
- slabe izkušnje s šolanjem, šibka splošna poučenost,
- podcenjevanje pomena splošne izobraženosti,
- manjša prilagodljivost hitrim spremembam,
- nespodbujanje za tovrstno izobraževanje v domačem ali službenem okolju,
- časovna neorganiziranost udeležencev (zamujevanje in predhoden odhod domov ter opravljanje drugih obveznosti),
- nemotiviranost,
- pomanjkanje samoiniciativnosti za vključitev v program,
- strah pred neuspehom,
- osip oziroma nezadostna udeležba udeleženca v programu,
- sprotne neutrjevanje in neuporaba pridobljenega znanja vodi v pozabo le-tega,
- morebiten osip brezposelnih udeležencev zaradi spremembe zaposlitvenega statusa.

Izvajalec bo skušal predvideti tveganja za določeno skupino in pravilno ukrepati. V takšnih primerih bo poskušal udeležence motivirati in opogumiti s poglobljenim svetovanjem in pogovorom in po potrebi terminsko prilagoditi izvedbo.

SPREMLJANJE IN EVALVACIJA DELA IZVAJALCA

Z vodenimi pogovori in evalvacijskimi vprašalniki s strani udeležencev in izobraževalcem bomo pridobili povratne informacije ter stališča glede organizacijskega poteka in izvedbe programa.

V skladu s pogodbenimi obveznostmi bomo na pristojno ministrstvo poročali o vsebinskem in finančnem izvajanju projekta in o doseženih zastavljenih kazalnikih.

Strokovni aktiv je program obravnaval dne

24.1.2019

Kraj in datum:

Slovenske Konjice, 21. 1. 2019

Žig



Ime in priimek odgovorne osebe:

mag. Jasmina Mihelak

Zupančič

Podpis odgovorne osebe: