



Naziv programa	ZDRAVE SLADICE
Kratek opis programa	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na storitvenem področju proizvodnje zdravju prijaznejših slaščičarskih izdelkov, s katerimi bodo lažje sledili razvoju tehnologij ter s tem izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela.
Ciljna skupina	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju slaščičarstva, kuharstva in pekarstva ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem tehnologij, materialov in sredstev.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">• zaposleni, ki delajo v storitveni dejavnosti,• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Spoznavanje načel zdravega prehranjevanja in ravno težene prehrane• Izdelovanje sladice s poudarkom za sladkorne bolnike, bolnike s povišanim holesterolom, bolnike s povišanim krvnim tlakom.• Izdelovanje nizko kaloričnih sladice.• Izdelovanje presnih sladice.• Načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela.• Racionalna raba energije, materiala in časa.• Varovanje zdravja in okolja.• Komuniciranje s sodelavci, naročniki in strankami.• Sodelovanje v skupini.
Kompetence, pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• načrtuje in obvladuje zaporedja predpriprave in izdelave izdelkov in zna uporabiti surovine prijaznejše zdravju kot nadomestilo običajnim surovinam.



MUNERA 3



	<ul style="list-style-type: none">• izdelava sladice za sladkornega bolnika, bolnika z povišanim holesterolom in krvnim tlakom.• izdelava nizkokalorične sladice.• pozna vrste in lastnosti surovin, ki jih potrebuje za izdelavo izdelkov• pozna pravila vabljivega dekoriranja sladice
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• pripravi in natehta surovine potrebne za izdelavo sladice• oblikuje različne vrste zdravih sladice (porcijske sladice, strjenke, hitro pripravljene sladice v mikrovalovki, trajno pecivo, sočno pecivo, torte, pite, zavitki, presne sladice.. VSE SLADICE TEMELJIJO NA NAČELIH ZDRAVE PREHRANE!• izdelke pripravi za peko• izdelke speče• izdelke vabljivo dekorira in servira• izdelke predstavi
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• samocenuje kakovost izvedbe storitve,• racionalno porablja material in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• učinkovito komunicira v delovnem timu,• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in• poroča o stanju opreme za delo.