



Programi priprav za prijavo v postopek pridobitve kvalifikacij oz. certifikata

Cilji in vsebine:

Ime programa	Cilj programa	Vseбина
Priprave na temeljno kvalifikacijo za voznika/voznico vozil v cestnem prometu	<ul style="list-style-type: none"> - razviti temeljne in poklicne kompetence za opravljanje dela na delovnem mestu voznik/voznica v cestnem prometu, - poznati vsebine potrebne, za pridobitev kode 95, ki je pogoj za opravljanje dela na delovnem mestu voznik/voznica v cestnem prometu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zdravje, varnost, varovanje okolja: pomen telesne in mentalne sposobnosti, nevarnosti na cesti in nesreče pri delu, obravnavanje kaznivih dejanj, fizična tveganja; - Racionalna vožnja: kinematična veriga, poznavanje tehničnih lastnosti, delovanje varnostnih mehanizmov, pravilna uporaba vozila in optimizacija porabe vozila, splošni varnostni predpisi in predpisi za nalaganje vozil; - Uporaba predpisov: prevoz blaga, potnikov; - Uporaba predpisov: socialno okolje cestnega prometa in predpisov; - Evalvacija pridobljenega znanja
Priprave na poklicno kvalifikacijo za vzdrževalca/vzdrževalko cest	<ul style="list-style-type: none"> - pripraviti udeležence za pristop k pridobitvi nacionalne poklicne kvalifikacije - vzdrževalca/vzdrževalko cest, - biti sposoben načrtovati, izvesti in kontrolirati lastno delo, ter racionalno rabiti čas - biti sposoben skrbeti za varovanje zdravja in okolja, - biti sposoben komunicirati s sodelavci, - biti sposoben čistiti ceste in obcestja, - biti sposoben vzdrževati prometne površine, naprave za odvodnjavanje cest, brežino in vegetacijo, prometno signalizacijo in opremo ter cestne objekte, - seznaniti se s postopki pridobitve nacionalne poklicne kvalifikacije, merili preverjanja in kriteriji ocenjevanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Čiščenje ceste in obcestja: orodja in pripomočki, zaščitna oprema, ročno usmerjanje prometa; - Vzdrževanje prometne površine: tipi, poškodbe, krpanja vozišč, orodja in pripomočki; - Naprave za odvodnjavanje: naprave, orodja in pripomočki za čiščenje, postopki čiščenja in vzdrževanja; - Vzdrževanje brežin: ukrepi vzdrževanja in sanacije; - Vzdrževanje obcestne vegetacije: orodje in osebna zaščita; - Priprava na postopek pridobitve nacionalne poklicne kvalifikacije vzdrževalec/vzdrževalka cest - Evalvacija pridobljenega znanja



Priprave na poklicno kvalifikacijo za viličarista/viličaristko	<ul style="list-style-type: none">- razviti temeljne in poklicne kompetence potrebne za opravljanje dela na delovnem mestu viličarist/viličaristka,- usposobiti udeležence iz vsebin poklicnega standarda viličarist/viličaristka,- pripraviti udeležence za pristop k postopku pridobitve nacionalne poklicne kvalifikacije.	<ul style="list-style-type: none">- Osnovne oblike viličarjev, vrste viličarjev glede na njihov pogon- Motoroznanstvo- Navodila za delo z viličarji: osnovna navodila za pravilno in varno delo, naklad in razklad;- Paletizacija- Kontejnerski sistem: standardizacija, natovarjanje, prenos, prevoz in poškodbe kontejnerjev;- Vzdrževalna dela in pregledi, ki jih opravlja voznik
Upravljanje strojev v proizvodnji	<ul style="list-style-type: none">- osvežitev znanja in učna pomoč zaradi pridobitve kvalifikacije oziroma certifikata NPK: Upravljalec/upravljalca strojev v proizvodnji 5210.006.3.1.- biti sposoben pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,- znati racionalno rabiti energijo, material in čas,- znati vzpostaviti kooperativen odnos z nadrejenimi in s sodelavci,- znati kontrolirati izdelovalni proces in ugotavlja napake v izdelku ter ukrepati.	<ul style="list-style-type: none">- Tehnologije obdelav in oblikovanja materialov- Zgradba in vrste proizvodnih naprav in strojev- Vzdrževanje strojev in nastavljanje parametrov- Osnove CAD- Računalniško vodeni stroji CNC
Upravljanje procesnih naprav v proizvodnji	<ul style="list-style-type: none">- osvežitev znanja in učna pomoč zaradi pridobitve kvalifikacije oziroma certifikata NPK: NPK: Skrbnik/skrbnica procesnih naprav-mehatronik/mehatroničarka 1555540011- biti sposoben uporabljati informacijsko tehnologijo,- biti sposoben poznati zgradbo strojev in naprav ter funkcije njihovih delov,- biti sposoben diagnosticirati in odpraviti napake na strojih,- poznati tehniško regulativo in standarde ter predpise o varnosti pri delu in o varstvu okolja.	<ul style="list-style-type: none">- Osnove električnih meritev- Elementi in zgradba procesnih sistemov- Osnove programiranja krmilnikov- Programiranje PLC krmilnikov- Osnove SCADA sistemov



<p>Usposabljanje iz pekarstva</p>	<ul style="list-style-type: none"> - usposobiti udeležence za peko osnovnih pekarskih izdelkov, - znati pripraviti prostor in upoštevati sanitarno higienske pogoje ter sistem HACCP, - spoznati osnovne surovine za izdelavo kruha, potic, pekovskega peciva in testenine, - znati zamesti testo in pripraviti različne nadeve, - spoznati napake izdelkov in se naučili, kako se jim izogniti ali jih zmanjšati, - pravilno pakirati in shranjevati kruh, potico, pekovsko pecivo in testenine. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1. sklop: delovni prostor, sanitarno higienski pogoji, sistem HACCP, pripomočki in naprave; - 2. sklop → kruh: sestavine, tehnologija izdelave kruha, peka kruha; - 3. sklop → potice: priprava in oblikovanje testa, različnih nadevov, peka potice; - 4. sklop → pekovsko pecivo: surovine in postopki; - 5. sklop → testenine: surovine in postopki; - 6. sklop → napake izdelkov - 7. sklop → shranjevanje
<p>Usposabljanje iz predelave mleka v mlečne izdelke</p>	<ul style="list-style-type: none"> - usposobiti udeležence za predelavo mleka v osnovne mlečne izdelke - spoznati sistem HACCP in poskrbeli za ustrezen prostor in higieno pri predelavi mleka - izvesti postopek toplotne obdelave mleka - znati izdelati fermentirane mlečne izdelke, sire, maslo, mascarpone in sladoled - prepoznati napake izdelkov in se jih naučili preprečiti oz. zmanjšati - znati embalirati, pravilno označevati in skladiščiti mlečne izdelke 	<ul style="list-style-type: none"> - 1. sklop: vrsta, sestava in higiensko pridobivanje mleka, sistem HACCP in proizvodna praksa; - 2. sklop: analiza mleka, toplotna obdelava mleka; - 3. sklop: izdelava fermentiranih mlečnih izdelkov, izdelava sirov, predelava mlečne maščobe v izdelke; - 4. sklop: embaliranje in skladiščenje mlečnih izdelkov, degustacija in senzorično ocenjevanje mlečnih izdelkov;
<p>Usposabljanje iz predelave sadja</p>	<ul style="list-style-type: none"> - usposobiti udeležence za predelavo sadja v osnovne izdelke, - znati odbirati, prati in mleti oz. stiskati sadja, - izvesti kemično in senzorično analizo mošta, pretok in stabilizacijo vina, vodenje očetno-kislinske fermentacije z metodami filtracija/pasterizacija, - uravnavati pH vrednoti drozge, - voditi alkoholne fermentacije, 1.in 2. destilacijo ter meriti volumske odstotke alkohola - spoznati napake žganja - stekleničiti in označevati izdelke, - spoznati osnutek evidenčnega in tehnološkega lista 	<ul style="list-style-type: none"> - Sadni sok, sadno vino in kis: zdravstveni in sanitarno-tehnični pogoji za predelavo sadja, oprema in naprave za predelavo, tehnologija izdelave; - <i>praktični del</i> (odbiranje, pranje, mletje, stiskanje sadja, bistrilna sredstva, analize, pretok in stabilizacija vina, očetno-kislinska fermentacija); - Žganjekuha; sistem HACCP, oprema in naprave, tehnologija izdelave, alkoholna fermentacija, procesi med destilacijo in zorenjem, kemična sestava;) - <i>praktični del</i> (odbiranje, uravnavanje pH vrednoti drozge, vodenje alkoholne fermentacije, destilacija, redčenje žganja), napake žganja, stekleničenje, evidenčni in tehnološki listi;