



Priloga 3 Obrazec za pripravo programov usposabljanj
JR IZVAJANJE PROGRAMOV NADALJNJEGA POKLICNEGA IZOBRAŽEVANJA IN
USPOSABLJANJA V LETIH 2018-2022 »PROJEKT MUNERA 3«

Naziv programa	Angleščina v stroki
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani Inka Nose
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je namenjen poglobljanju in razširjanju strokovnih znanj pa tudi generičnih znanj in spretnosti ter poklicnih zmožnosti. Sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela. Vsebuje 9 modulov: osnovni tipi gostinskih obratov, poklici v gostinstvu, besedišče za hrano in pijačo, tradicionalne jedi in vina, postopki v kuhinji, opisovanje jedi, dialogi v restavraciji, delo s strokovnimi besedili. Vsak modul ima teoretični in praktični del – konverzacijo ter prikaz uporabe spletnih orodij za samostojno učenje in delo. Zadnji modul je namenjen pripravi pisnega izdelka in njegove predstavitve. Vsebine programa so ciljno naravnane na izboljšanje kompetenc in spretnosti v gostinstvu/turizmu pri komunikaciji v tujem jeziku.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj projekta je izboljšati kompetence zaposlenih zaradi potreb na trgu dela – za večjo zaposljivost ter osebni razvoj, mobilnosti med področji in delovanje v sodobni družbi. S tem se zmanjšujejo neskladja med usposobljenostjo in potrebami trga dela. Program zapolnjuje vrzel v praksi, saj z njim udeleženci pridobijo specialna znanja za delo na posameznih delovnih mestih. V zadnjih štirih letih v Sloveniji beležimo porast turizma na letni ravni za 12 %, skladno s tem pa tudi večjo potrošnjo. Strategija razvoja slovenskega turizma 2017–2021 predvideva nadaljnjo rast in opozarja na pomanjkanje izobraževanj za zaposlene v gostinskem sektorju. Kadri v slovenskem turizmu so eden od njegovih najpomembnejših neizkoriščenih razvojnih potencialov za prihodnji, trajnostni razvoj. Program je zato ciljno naravnana na uporabo tujega jezika v stroki. Upošteva potrebe delodajalcev in omogoča pridobivanje specifičnih znanj stroke – gostinstva. Poudarek je na praktičnem delu, ki pa ima za osnovo teoretični del programa.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu, ki potrebujejo dodatna usposabljanja zaradi potreb na trgu dela in delovnem mestu. S pridobljenimi znanji, spretnostmi in z zmožnostmi povečujejo fleksibilnost na trgu dela in pridobivajo specialna znanja za delo na posameznih delovnih mestih.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	- najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva - zaposlitev (dokazilo delodajalca)
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	- naučiti se predstaviti gostinski obrat gostu, - usposobiti se za predstavitev jedilnega lista in menija, - naučiti se predstaviti posamezne jedi, - usposobiti se za sprejem naročil, - naučiti se reševati pritožbe, - usposobiti se za izvedbo plačil z različnimi plačilnimi



	sredstvi, - usposobiti se za pravilno komuniciranje z gosti, - usposobiti se za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve, - naučiti se uporabljati spletne vire in tehnologijo za samostojno učenje tujega jezika,			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	32			
Praktični del (št. ur)		9	9	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti, pisni izdelki in predstavitev			
Pogoji za končanje programa	Min. 80 % prisotnost na aktivnostih, obvezna izdelava pisnih izdelkov in predstavitev			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Program obsega 9 modulov: • Restavracija (poimenovanje tipov restavracije, opis tipov restavracije) • Poklici v gostinstvu (poimenovanje poklicev v strežbi in v kuhinji, opis del) • Besedišče (živila, meniji, jedilni list), prehrana, pijača, dietna prehrana) • Tradicionalne jedi, vina (slovenske tradicionalne jedi in vina) • Postopki v kuhinji (poimenovanje osnovnih postopkov obdelave živil, recepti) • Opisovanje jedi (pridevniki za opisovanje jedi) • Dialogi v restavraciji (sprejem rezervacije, naročil in priporočanje, sprejem plačila, reševanje pritožb) • Delo z besedili s strokovno temo (razvijanje bralnega razumevanja ob branju strokovnih besedil, uradna pisma) • Predstavitve pisnih izdelkov			
Kompetence , pridobljene s programom	- Zna samostojno komunicirati v tujem jeziku v različnih strokovnih situacijah in okoliščinah. - Pozna različne tipe gostinskih objektov. - Zna poimenovati poklice v strežbi in kuhinji. - Pozna osnovne postopke obdelave živil. - Zna poimenovati živila iz posameznih skupin. - Pozna tradicionalne slovenske jedi in vina. - Zna predstaviti meni in jedilni list. - Razume osnovno pisno korespondenco stroke v tujem jeziku. - Zna sprejeti rezervacijo in naročilo. - Zna sprejeti plačilo. - Zna reševati pritožbe.			



	- Zna uporabljati različne vire (internet, slovarji), obdelovati in razumeti podatke v tujem jeziku.
Spretnosti , pridobljene s programom	- Poimenuje osnovne tipe restavracij. - Na kratko opiše posamezne tipe restavracij. - Našteje osnovne poklice v gostinstvu. - Opiše osnovna dela v gostinstvu. - Opiše pogrinjanje mize. - Poimenuje osnovna živila. - Prevede meni v angleščino/slovenščino. - Opiše slovenske tradicionalne jedi in poimenuje vina. - Poimenuje postopke obdelave. - Posreduje navodila za pripravo jedi (recepti). - Opiše jedi. - Sprejme rezervacijo po telefonu. - Sprejme naročilo in priporoča jedi. - Predstavi račun. - Predloži rešitev za pritožbo stranke. - Razume strokovna besedila. - Povzema strokovna besedila. - Sestavi formalno pismo.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Pridobijo potrebno znanje za poklicno kariero in napredovanje, si krepijo splošne kompetence in s tem postajajo dovetnejši za spremembe, ki jih nudi sodobno delovno okolje. Pridobijo naslednje splošne kompetence: - znajo poiskati informacije, - komunicirajo z gosti, - tvorno sodeluje v skupini, - pridobivajo strategije za delo s sodobnimi tehnologijami, viri, podatki in gradivi, - razvijajo zmožnost za učinkovito vseživljenjsko izobraževanje in učenje, - rešuje probleme in se učijo prilagajati nepredvidenim situacijam, - razvijajo pozitiven odnos do drugačnosti in sprejemanja ljudi iz različnih kulturnih okolij, - načrtujejo poklicno kariero, - samozavestno nastopajo v javnosti.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	Udeleženci že imajo znanja in veščine za svoj poklic, zato bo izobraževanje nadgradnja posebnih znanj s področja uporabe tujega jezika. Oblikovane bodo skupine s po 20 udeleženci. Usposabljanje bo potekalo v šestih terminih. V vsakem terminu bodo 3-urna predavanja (teoretični del) in konverzacija z vajami dialogov, 8-urna delavnica Delo s spletnimi vsebinami, 8 ur dela pa je namenjenih domačemu delu (priprava pisnega izdelka in njegove predstavitve). Udeleženci na začetku prejmejo urnik in gradivo, med predavanji pa delovne liste. Ob zaključku sledi kratko preverjanje znanja. Način preverjanja bo pisni in ustni – predstavitev pisnega izdelka. Kandidati prejmejo potrdila, na katerih bodo zapisani vsebinski sklopi in kompetence, ki jih bodo udeleženci pridobili med



	izobraževanjem. Program je sestavljen iz 9 modulov: 1. modul: Restavracija (5 ur) - Poimenovanje tipov restavracije - Opis tipov restavracije 2. modul: Poklici v gostinstvu (3 ure) - Poimenovanje poklicev v strežbi in v kuhinji - Opis del - Biografije kuharskih mojstrov 3. modul: Besedišče (živila, meniji, jedilni listi), prehrana (9 ur) - Poimenovanje sadja, zelenjave, mesa - Poimenovanje pijač in napitkov - Bralno razumevanje menijev in jedilnih listov - Dietna prehrana 4. modul: Tradicionalne jedi, vina (6 ur) - Slovenske tradicionalne jedi - Slovenska tradicionalna vina - Tradicionalne jedi posameznih držav 5. modul: Postopki v kuhinji (3 ure) - Poimenovanje osnovnih postopkov obdelave živil - Recepti - Merske enote 6. modul: Opisovanje jedi (6 ur) - Pridevniki za opisovanje jedi 7. modul: Dialogi v restavraciji (8 ur) - Sprejem rezervacije - Sprejem naročil in priporočanje - Sprejem plačila - Reševanje pritožb 8. modul: Delo z besedili na strokovno temo (6 ur) - Razvijanje bralnega razumevanja ob branju strokovnih besedil - Uradna pisma 9. modul: predstavitev pisnih izdelkov - ponudba izbranega obroka s pijačo oz. napitkom (4 ure)
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Program usposabljanja izvajajo: Univerzitetni diplomirani profesorji tujega jezika z dolgoletnimi izkušnjami poučevanja tujega jezika v stroki
Spremljanje in izvajanje programa (dnevnik, lista prisotnosti)	Na predavanju se dnevno preverja prisotnost udeležencev. Udeleženci se podpisujejo na listo prisotnosti in s tem potrdijo svojo prisotnost. Predavatelj vodi dnevnik, v katerega zapisuje vsebino predelane učne snovi.
Evalvacija	Na začetku usposabljanja izvajalec pripravi za udeležence anketni vprašalnik, ki služi za ugotavljanje predznanja iz stroke. 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 ugotovljamo, kakšen je napredek udeležencev na strokovnem področju. Vsebina evalvacije je torej naravnana na: a. cilje programa usposabljanja, b. ustreznost trajanja programa usposabljanja glede na zahtevnost, tako teoretičnega, kot praktičnega dela, c. organizacijo usposabljanja, d. ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja,



- e. izpolnitev pričakovanj in
- f. strokovnost izvajalca usposabljanja.

Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da bodo še kakovostnejše.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	19. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	26. 9. 2018	DA	