



Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	<b>DOBRA IN ZDRAVA PREHRANA NA DELOVNEM MESTU</b>
Področje	biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	<b>Šolski center Slovenske Konjice-Zreče</b> Helena Sovec, Brigita Kukovič, Petra Klima
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na področju gastronomije. S pridobljenimi znanji bodo ob ustrezni meri samoiniciativnosti, sledili trendom razvoja zdrave, uravnotežene, ekološko in lokalno pridelane hrane in jo znali vključiti v ponudbo.</p> <p>S tem bodo izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela. Z usposabljanjem po programu udeleženec pridobi dodatne strokovne kompetence, zna delati v skupini in v dvojicah ter zna pridobljeno znanje uporabiti v raznovrstnih delovnih in življenjskih okoliščinah.</p>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela.</p> <p>Poklici s področja gastronomije sodijo med deficitarne poklice. Vse manj mladih se izobražuje v tovrstnih programih, zato je v kuhinjah vse več zaposlenih, ki se priučijo za opravljanje poklicev. Le-ti imajo primanjkljaj strokovnega znanja in kompetenc. Udeleženci v programu usposabljanja pridobijo nova znanja s področja gastronomije, ki jim daje možnosti za kakovostnejše in bolj učinkovito delo.</p> <p>V današnji družbi se vse bolj zavedamo pomembnosti zdrave, uravnotežene, ekološko in lokalno pridelane hrane, pripravljene po sodobnih prehranskih trendih, zato jo želijo v podjetjih/organizacijah vključiti v ponudbo oz. v jedilnike. Zdrava prehrana in uravnoteženi jedilniki bodo imeli pozitivne vplive na zdravje in delovno učinkovitost zaposlenih.</p> <p>V podjetjih in drugih organizacijah, kjer zaposlujejo delavce za delo v kuhinji, morajo poskrbeti za strokovno usposobljenost zaposlenih. Glede na hitro spreminjajoče</p>



	<p>trende v dejavnosti je aktualizacija znanja nujna za ohranitev konkurenčnosti na trgu dela. Z usposabljanjem po programu udeleženec pridobi aktualna strokovna znanja, zna deliti pridobljeno znanje ter zna pridobljeno znanje uporabiti v praksi ter je spodbujen sledenju trendov na področju gastronomije.</p>
<p>Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)</p>	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju gastronomije, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem najnovejših trendov.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zaposleni, ki delajo v kuhinji (kuharji, kuharice, pomočniki in pomočnice kuharja/kuharice)</li><li>- zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna</li><li>- zaposleni, ki si z pridobitvijo dodatnih kompetenc želijo zagotoviti večjo konkurenčnost in mobilnost na trgu dela.</li></ul>
<p>Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)</p>	<p>Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.</p>
<p>Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)</p>	<p>Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju gastronomije za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela. S tem bi dosegli večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela, osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi.</p> <p>Udeleženci bodo izboljšali poklicne kompetence na področju gastronomije. Z novimi znanji in spretnostmi bodo sledili smernicam sodobne, zdrave, biološko pridelane in uravnotežene prehrane in s tem pripomogli k zdravemu načinu priprave jedi za vsakdanje življenje.</p> <p>Udeleženci v programu razvijajo temeljne kompetence, ki jih potrebujejo za opravljanje dela na področju gastronomije, krepijo samoiniciativnost in podjetnost ter socialno vključenost, kulturno zavest in trajnostni razvoj.</p> <p>Cilji programa so zastavljeni, da udeleženec razvija oz. osvoji znanja in spretnosti s področij:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• sodobnih metod in tehnik dela v kuhinji</li><li>• komunikacije in timskega dela</li><li>• varovanja zdravja in okolja</li><li>• gospodarnosti</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• kakovosti.</li></ul>			
Obseg programa (skupno št. ur)	60 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek storitev ali	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			
Praktični del (št. ur)	40		10	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	lista prisotnosti		Samostojni izdelki in predstavitve	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu in izvedena samostojna izdelava izdelka s predstavitvijo.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
Vsebine programa	Vsebinski moduli in njihov časovni obseg: <ul style="list-style-type: none"><li>• JEDILNIKI: 7 UR</li><li>• HACCP: 5 UR</li><li>• ENOLONČNICE: 8 UR</li><li>• MESNE JEDI; 8 UR</li><li>• SOLATE IN SOLATNI KROŽNIKI: 8 UR</li><li>• OMAKE IN PRILOGE: 8 UR</li><li>• ZAVITKI, PITE, NARASTKI: 8 UR</li><li>• SLADICE: 8 UR</li></ul>			
Kompetence, pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"><li>• sestavi in pripravi dnevne menije</li><li>• pripravi jedi iz širšega izbora živil in upošteva njihovo hranilno vrednost v prehrani</li><li>• mehansko in toplotno obdela živila in izdelava porcije na osnovi normativov</li><li>• pripravi hladne in tople začetne jedi, juhe, jušne vložke, zakuhe, enolončnice</li><li>• pripravi mesne jedi, osnove in omake, priloge, zelenjavne jedi, solate</li><li>• pripravi sladice</li><li>• zna porcionirati na osnovi normativov</li><li>• zna ravnati z živila v skladu s standardi</li><li>• skrbi za ustrežno shranjevanje živil in neporabljenih jedi ob upoštevanju pravil</li></ul>			



	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vzdržuje osebno higieno in higieno in urejenost delovnega okolja ter odgovorno izvaja predpise</li></ul>
Spretnosti, pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pozna organizacijo dela v kuhinji</li><li>• organizira lastno delo in delo v kuhinji</li><li>• zna predvideti potreben čas za določeno delo</li><li>• upošteva splošne higienske standarde in HACCP pri razdeljevanju hrane</li><li>• pozna postopke in sodeluje naročanje živil</li><li>• zna sestaviti in pripraviti dnevni meni ob upoštevanju ob upoštevanju načel za sestavljanje jedilnikov</li><li>• zna izbirati sezonsko ustrezna živila pri pripravi jedi in jedilnikov</li><li>• zna pripravljati jedi na zdrav način z izbiro varnih živil glede na priporočila svetovne zdravstvene organizacije</li><li>• zna mehansko obdelati živila</li><li>• toplotno obdela živila z uporabo ustreznih postopkov</li><li>• pripravlja servirno posodo in pripravljene jedi za izdelavo porcije</li><li>• zagotavlja kakovost in odgovarja za kakovost opravljene storitve in dela</li><li>• vzdržuje higieno in urejenost kuhinje</li><li>• komunicira z nadrejenim, s sodelavci in z gosti</li><li>• varuje zdravje pri delu na delovnem mestu</li></ul>
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• samoocenuje kakovost izvedbe storitve,</li><li>• racionalno porablja material in energijo,</li><li>• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li><li>• upošteva pravila o varovanju okolja,</li><li>• učinkovito komunicira v delovnem timu,</li><li>• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo</li></ul>
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p>Program bo organiziran v skupnem obsegu 60 ur, od tega je načrtovanih 50 kontaktnih ur in 10 ur samostojnega dela s predstavitvijo lastnega izdelka. Izobraževanje bo potekalo v skupinah, pri čemer je zgornja meja udeležencev 20.</p> <p>Vsebinski moduli in njihov časovni obseg:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• JEDILNIKI: 7 UR</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• HACCP: 5 UR</li><li>• ENOLONČNICE (MESNE, BREZMESNE): 8 UR</li><li>• MESNE JEDI; 8 UR</li><li>• SOLATE IN SOLATNI KROŽNIKI: 8 UR</li><li>• OMAKE IN PRILOGE: 8 UR</li><li>• ZAVITKI, PITE, NARASTKI: 8 UR</li><li>• SLADICE: 8 UR.</li></ul>
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none"><li>- visokošolska ali viješolska izobrazba s področja gastronomije, gostinstva, živilstva in</li><li>- tri leta delovnih izkušenj na področju gastronomije in</li><li>- najmanj eno leto izkušenj na področju izobraževanja odraslih</li></ul>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	1.10.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	11.10.2018	DA	