



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Priprava in postreža kavnih napitkov - barista
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Boris Korošec, Marjan Božičko Pobuda od dosedanjih udeležencev.
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri pripravi in postrežbi toplih napitkov, teoretičnem znanju, pripravi raznih kavnih napitkov in pripravi in organizaciji dela, s tem pa izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	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. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so odrasli, ki delajo v poklicu natakar/natakarica. Za to storitveno področje je mogoče pridobiti različne Nacionalne poklicne kvalifikacije NPK, vendar je vključevanje v pridobivanje kvalifikacije slabo. Prav tako pa je slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. Izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju. V gospodarstvu je trenutno veliko zaposlenih, ki so strokovno podhranjeni s temi znanji in veščinami.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in postrežbe toplih s poudarkom na kavi. Pridobljene kompetence bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela ter komunikacije z gosti. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none">• zaposlene osebe s poklicno izobrazbo natakar/natakarica, zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.



Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju nujenja gostinskih storitev za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			
Praktični del (št. ur)	40		Prikaz 3 načinov priprave kave	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	Lista prisotnosti	Lista prisotnosti	
*Oblika on line dela	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
Število ur				
Način evidentiranja (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)	posnetek video konference	elektronski izpis spletne učilnice	/	Oddana seminarska naloga
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu, priprava 3 načinov kave			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> • Priprava točilnice oz. točilnega pulta, • priprava kavarne, • priprava in postrežba toplih napitkov, • natakarski pripomočki, • V60, Gina, espresso, cold brew, turška kava, • umetnost risanja na kavo, • temperature postrežbe kav, • priporočanje kave, • priprava prostora, • organiziranje dela, • varovanje zdravja in okolja, • komuniciranje s sodelavci in gosti, • sodelovanje v skupini. 			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"> • Pripravi in uredi točilnico za delo, uporablja napravo za pripravo toplih napitkov, 			



	<ul style="list-style-type: none"> • pozna različne načine priprave kave, • postreže kavo na sodoben način, • pozna najpomembnejše sestavine, ki jih uporabljamo za pripravo kav, • pozna natakarske pripomočke, • zna pravilno postreči kavo, • zna svetovati, • zna vzpostaviti kontakt in komunikacijo z gostom, • upošteva splošne higienske standarde in HACCAP. 		
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženc:		
	<ul style="list-style-type: none"> • kuha različne vrste kav in jih postreže na sodoben način, 		
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženc:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Samoocenuje 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. 		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	• Kava kot rastlina	10 h	Predavanje/samostojno delo
	• Priprava espressa	10 h	Samostojno delo
	• Priprava različnih kavnih napitkov	10 h	Demonstriranje/samostojno delo
	• Umetnost risanja na kavo	10 h	Demonstriranje/samostojno delo
	• komunikacija s sodelavci in z gosti	2 h	Demonstriranje/samostojno delo
	• varovanje zdravja in okolja	2 h	Demonstriranje/samostojno delo
	• sodelovanje v skupini	1 h	Demonstriranje/samostojno delo
	• organizacija dela	5 h	Demonstriranje/samostojno delo
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			



**Drugi načini digitalne komunikacije	/	/
**Samostojno delo	Izdelava seminarske naloge na temo določeno s strani predavatelja	
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none">• Višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva in uspešno zaključeno usposabljanje Barista skills professional,• znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma,• 5 let delovnih izkušenj.	

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	16. 06. 2021	DA	
Svet zavoda potrdil	24. 08. 2021	DA	