



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	SODOBNI TRENDI V GOSTINSTVU
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 ŠENTJUR Dragica Keše, Jurij Gunzek
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili kompetence s področja sodobnih trendov v gostinstvu. Seznanili se bodo z učinkovitimi tehnikami za zmanjšanje mikrobioloških tveganj. Spoznali bodo najpogostejše diete v sodobnem času, tehnike strežbe ter tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih ter brezalkoholnih pijač.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj projekta je izboljšati specifične kompetence zaposlenih na področju gostinstva, hotelirstva, gastronomije ter živilstva in prehrane. Tehnologije, materiali in sredstva se na tem področju skokovito razvijajo in razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju. Za potrebe trga dela je ustrezna usposobljenost posameznikov, zaposlenih v kuhinjah zavodov in gostinskih podjetij, hotelih, samostojni podjetniki, organizatorji praktičnega pouka na področju živilstva (OŠ in SŠ) in zahteva kontinuirano izobraževanje in usposabljanje zaposlenih. S poglobljenim znanjem bodo zaposleni spretnejši in konkurenčnejši tudi mednarodno Z usvojenim in nadgrajenim specifičnim strokovnim znanjem, ki bo usmerjeno v ožje področje njihovega dela, bodo lahko produkte učinkovito implementirali v svoj delovni proces in v svojo tržno ponudbo, zaradi česar bodo uspešnejši pri dvigu konkurenčne prednosti podjetja ali pri dvigu lastne konkurenčne prednosti. Poudarek je predvsem na praktični uporabnosti, ki temelji na teoretičnih osnova in premišljeno izbranih temah, zanimive na področju priprave hrane.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati specifične kompetence na področju gostinstva oz. gastronomije, živilstva in prehrane, kuharstva in vinarstva. Le--te bodo izboljšale njihovo učinkovitost ter kakovost dela s poznavanjem sodobnih tehnologij priprave sodobnih obrokov, materialov in sredstev za



	pripravo le-teh. Tako bodo pri svojem delu še učinkovitejši in uspešni.			
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 gostinstva, hotelirstva, gastronomije in živilstva in prehrane, zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			
Praktični del (št. ur)	35		5	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek. Lista prisotnosti za samostojno delo.	
*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...)				
Pogoji za končanje programa	80% udeležba, oddan izdelek.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> - Zagotavljanje varne hrane - osnove in predpisi za male in velike gostince. - Priprava sodobnih predjedi, namazov in prigrizkov. Uporaba dietnih in super živil v prehrani (ajda, kvinoja, čičerika, sladki krompir, avokado) - Juhe za posebne priložnosti in za vsak dan. Serviranje jedi in posebni dekorji na krožniku. - Jedi po naročilu (piščančja prsa na več načinov, svinjski file v testu, goveji steaki) 			



	<ul style="list-style-type: none">- Solate kot priloga ali samostojna jed (žita, polpeti in testenine na solatnem krožniku)- Lahke, hitre in enostavne sladice ter kozarčne kreme. (nadomestki v prehrani pri različnih dietah)- Značilnosti pridelave vina v Sloveniji, sodobne tehnološke prakse v vinarstvu, razvrstitev vin v kakovostne razrede, poznavanje desertnih vin vin posebnih kakovosti, piva, šibke in močne alkoholne pijače- Tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih in brezalkoholnih pijač.
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• prepozna mikrobiološka, fizikalna ter kemijska tveganja pri vzdrževanju higiene;• razume posledice neustrezne higiene, oziroma najpogostejše okužbe ter intoksikacije s hrano, ki jih povzročajo koagulaza pozitivni stafilokoki, E. coli, Enterokoki, Proteus spp. Pseudomonas aeruginosa;• ve katere ukrepe izvede, da ne pride do okužb ter intoksikacij s hrano;• v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, razume pomen označevanja alergenih snovi;• pozna najpogostejše diete kot so celiakija, diabetes, laktozna intoleranca;• ve katera živila/jedi so primerna za določene diete;• pozna jedi po naročilu in njihovo pripravo;• pozna/prepozna nadomestke osnovnih živil, ki se uporabljajo v primeru določenih diet;• pozna kozarčne kreme, enostavne sladice in njihovo uporabo pri različnih dietah;• pozna različne senzorične tehnike;• zna vino predstaviti;• pozna katera vina sodijo k določenim jedem;• pozna sodobne trende serviranja in strežbe.
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• izvaja vsa dela v skladu z načeli sistema za ohranjanje varnih živil;• zagotavlja sistem označevanja alergenih živil in o tem seznanja goste;• pripravlja dietne jedi/obroke po naročilu;



	<ul style="list-style-type: none"> • izbere ustrezne nadomestke za osnovne jedi v primeru dietne prehrane; • izvede pravilno serviranje in postrežbo jedi; • predstavi vino (izvor, zaznava kisline, alkohola, sladkorja, pookusa...); • gostom svetuje katere vrste vin sodijo k določenim vrstam jedi; • pozna sodobne tehnike strežbe vin; • tematsko pripravi ambient za strežbo. 															
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • upošteva pravila za zagotavljanje varnih živil po HACCP načelih, • racionalno porablja surovine in energijo, • upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu, • upošteva pravila o varovanju okolja, • razvija sposobnosti za analizo, sintezo, iskanje rešitev problemskih situacij, • učinkovito komunicira v delovnem timu, • strokovno vodi predpisano dokumentacijo, • strokovno in v skladu s poslovnim bontonom komunicira z gosti. 															
Organizacija izobraževanja	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vsebinski sklop</th> <th>Čas trajanja</th> <th>**Oblika dela</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Zagotavljanje varne hrane - osnove in predpisi za male in velike gostince.</td> <td>5 ur</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Priprava sodobnih predjedi, namazov in prigrizkov. Uporaba dietnih in super živil v prehrani (ajda, kvinoja, čičerika, sladki krompir, avokado).</td> <td>10 ur</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Juhe za posebne priložnosti in za vsak dan. Serviranje jedi in posebni dekorji na krožniku.</td> <td>5 ur</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Jedi po naročilu. (piščančja prsa na več načinov, svinjski file v testu, goveji steaki).</td> <td>5 ur</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela	- Zagotavljanje varne hrane - osnove in predpisi za male in velike gostince.	5 ur		- Priprava sodobnih predjedi, namazov in prigrizkov. Uporaba dietnih in super živil v prehrani (ajda, kvinoja, čičerika, sladki krompir, avokado).	10 ur		- Juhe za posebne priložnosti in za vsak dan. Serviranje jedi in posebni dekorji na krožniku.	5 ur		- Jedi po naročilu. (piščančja prsa na več načinov, svinjski file v testu, goveji steaki).	5 ur	
Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela														
- Zagotavljanje varne hrane - osnove in predpisi za male in velike gostince.	5 ur															
- Priprava sodobnih predjedi, namazov in prigrizkov. Uporaba dietnih in super živil v prehrani (ajda, kvinoja, čičerika, sladki krompir, avokado).	10 ur															
- Juhe za posebne priložnosti in za vsak dan. Serviranje jedi in posebni dekorji na krožniku.	5 ur															
- Jedi po naročilu. (piščančja prsa na več načinov, svinjski file v testu, goveji steaki).	5 ur															



	- Solate kot priloga ali samostojna jed (žita, polpeti in testenine na solatnem krožniku).	5 ur	
	- Lahke, hitre in enostavne sladice ter kozarčne kreme (nadomestki v prehrani pri različnih dietah).	5 ur	
	- Značilnosti pridelave vina v Sloveniji. Sodobne tehnološke prakse v vinarstvu. Razvrstitev vin v kakovostne razrede. Desertna vina in vina posebnih kakovosti.	5 ur	
	- Piva, šibke in močne alkoholne pijače.	5 ur	
	- Senzorično preverjanje kakovosti vin, šibkih in močnih alkoholnih pijač.	5 ur	
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Izobrazba s področja živilstva in/ali agronomije (VI. st. in/ali VII. stopnja).		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	13.7.2021	DA	/
Svet zavoda potrdil	22.7.2021	DA	/