



Naziv programa	« Od zrna do skodelice kave » OSNOVE BARISTA
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana Ludvik Fekonja, Alen Kvrgić
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja. Vsebuje module : higienski minimum v točilnici, kavarniški način strežbe, organizacija dela v točilnici, priprava in postrežba toplih napitkov, bonton in komuniciranje z gosti. Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu in turizmu, predvsem v strežbi. Poudarek usposabljanja je na praktičnem delu.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport «Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 - 2022» ter skladno s cilji projekta MUNERA 3 je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovanji delodajalcev. Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega usposabljanja, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj, veščin in spretnosti v skladu s pričakovanji delodajalcev. S tem se izboljšajo njihove kompetence za večjo mobilnost med področji dela, pridobijo pa tudi znanja za to, da lahko še bolj ustrezajo potrebam gostov, uporabnikov storitev in prispevajo k dvigu kakovosti strežbe, povečajo ugled poklica natarar. Program je ciljno naravnani na strokovno poznavanje kave, standardiziranih kavni napitkov, načinov strežbe, ponudbe jedi in pijač v različnih gostinskih obratih, poznavanje poslovnega bontona, komunikacije z gosti in vse elemente gostoljubne in strokovne storitve.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so vsi zaposleni v gostinstvu in turizmu in delajo v strežbi v različnih gostinskih obratih. Najpogosteje so dijaki, študenti ki nimajo ustreznega strokovnega znanja iz strežbe, svetovanja ponudbe gostom in komunikacije. Program je primeren tudi za zaposlene, ki imajo željo delati v strežbi in imajo končano vsaj osnovno šolo.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Najmanj osnovnošolska izobrazba, zaposlitev, dokazilo delodajalca.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Kandidat: - pripravi, izvede in kontrolira lastno delo; - usposobi se za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve; - pozna HACCP sistem in ga uporablja v praksi; - pozna strežni in ostali inventar, način strežbe, ponudbo;



	- zna pripraviti standardizirane kavne napitke na osnovi espressa; - dela v timu, svetuje gostom.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	16			
Praktični del (št. ur)	34			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	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...)				
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost na usposabljanju ter izpit (teoretična in praktična znanja)			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Uvod v kavo (teoretično, praktično):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ kava kot rastlina, od semena do zrna, vrste kave; ➤ kava in kofein, kavni napitki. <p>Inventar, aparati in aparature Naloge barista Strežba v baru Praktičen prikaz dosedanjega znanja</p> <p>Osnovna oprema barista in uporaba (teoretično, praktično):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ priprava kavnega aparata in mlinčka pred začetkom dela, mise en place; ➤ nastavitev mlinčka; ➤ čiščenje kavnega aparata in mlinčka po končanem delu; ➤ deporacija kavnega aparata; ➤ skladiščenje kave. <p>Praktična znanja in veščine: Priprava standardiziranih napitkov na osnovi kave:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ espresso ✓ ristretto ✓ cappuccino ... <ol style="list-style-type: none"> 1. Pravilni koraki pri pripravi popolnega espressa 2. Tehnika penjenja mleka 3. Tehnika pravilnega vlijanja mleka 			



	4. Pravilna postrežba espressa in kavnih napitkov		
	Ponovitev znanj, spretnosti in veščin iz vseh modulov		
	Izpit iz teoretičnih in praktičnih znanj		
Kompetence , pridobljene s programom	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - pozna zgodovino, vrste, pridelavo in praženje kave; - pozna delovanje in uporabo espresso aparata, kavnega mlinčka; - pozna pripravo espresso kave in kavnih napitkov na osnovi espressa; - pozna pripravo svojega delovnega mesta – točilnice; - pozna pravilno rokovati z napravami in aparati v točilnici; - pozna razlike v pripravi kave; - pozna različne tehnike penjenja mleka; - poglobi že pridobljeno znanje komunikacije in bontona pri svojem delu; - pozna pravila strežbe na kavarniški način in strežbe v točilnici – BARU; - pozna postopke dela za redno vzdrževanje in čistočo svojega delovnega mesta; - pozna zakonodajo – potrebno za delo v točilnici – HACCP in varstvo pri delu; - pozna in zna narediti končni obračun. 		
Spretnosti , pridobljene s programom	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - pravilno pripravi in ravna s kavnim aparatom in mlinčkoma za kavo; - upošteva pravilne korake pri pripravi popolnega espressa; - pravilno speni mleko glede na različno izbiro kavnega napitka – standardizirani napitki, latte art; - pravilno pripravi in postrežbe različne kavne napitke. 		
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - pozna strokovne izraze in jih zna uporabljati pri svojem delu; - zna evalvirati svoje delo – ocenjevati kakovost dela; - upošteva pravilnosti o varstvu in zdravju pri delu; - zna komunicirati in delati v timu; - racionalno uporablja sredstva in material; - izpolnjuje potrebno predpisano dokumentacijo; - zna slediti novim trendom dela in ponudbe v točilnici. 		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	- kava od zrna do skodelice;	6 ur	Predavanja
	- surova kava, praženje in senzorika;	2 ure	Predavanja
	- komuniciranje z		



	gostom, svetovanje, bonton pri delu v točilnici;	6 ur	Predavanja
	- priprava točilnice – delovnega mesta za uspešno delo;	4 ure	Praktično delo
	- standardizirani napitki na osnovi espressa, penjenje mleka (za cappuccino, za latte art);	18 ur	Praktično delo
	- vzdrževanje in čiščenje;	2 ure	Praktično delo
	- komuniciranje z gostom, svetovanje, bonton pri delu v točilnici;	6 ur (2+4)	Predavanja in praktično delo
	- teoretični - praktični izpit pridobljenih veščin in znanj o kavi.	6 ur	Praktično delo
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	VI. org. dela v gost., SCA barist ali VI. org. dela v gost.		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	6.12.2021	DA	
Svet zavoda potrdil	8.12.2021	DA	