



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Načini strežbe - priprava in postrežba jedi pred gostom
Področje	Biotehnika (Gastronomija)
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola Izola (Branko Miklobušec, Franka Vilhar)
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Usposabljanje je sestavljeno iz teoretičnega in praktičnega dela. Program je sestavljen iz treh sklopov, ki so sestavljeni iz strokovne teorije in praktičnega usposabljanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> – priprava jedi pred gostom (mise en place, tenike dela, prezentacija jedi), – priprava receptur, – alergeni. <p>Poudarek je na praktičnem usposabljanju.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport »Izvajanje programov nadaljnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 – 2022« in cilj projekta MUNERA 3 omogoča udeležencem poglobitev in razširitev osebnega znanja in kompetenc v skladu s pričakovanji delodajalca. Delodajalci (iz gospodarstva in javnih zavodov) so poudarili potrebo po večjem znanju svojih zaposlenih na področju, ki ga pokriva to usposabljanje. Turizem je ena vodilnih gospodarskih panog na našem področju, zato je nujno potrebno izboljšati znanje in kompetence zaposlenih. Cilj programa je večja mobilnost zaposlenih med različnimi področji dela in osebni razvoj in izpopolnjevanje na področju turizma.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so odrasli zaposleni na delovnih mestih s področja strežbe in kuhinje, ki lahko pridobljena znanja uveljavijo pri delu v podjetju z namenom ponuditi gostu več (dodana vrednost v strežbi).</p> <p>Namen priprave jedi pred gostom je dvigovanje kakovosti postrežbe in posvečanje gostu. Povpraševanje po tovrstem izpopolnjevanju se kaže tako med delodajalci iz gospodarstva (hotelske verige, restavracije, gostilne), kot med delodajalci iz javnega sektorja (bolnišnica, kuhinje javnih zavodov, ki širijo svojo dejavnost na trg). Delodajalci namreč ugotavljajo, da je bilo strežno osebje v zadnjem desetletju močno zapostavljeno na področju izpopolnjevanja.</p>
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Zaposleni, ki že imajo znanja z navedenega področja strežbe in kuhinje. Formalna strokovna izobrazba ni pogoj.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Pridobitev in poglobljanje znanja iz strokovnih postopkov strežbe z namenom dviga kakovosti ponudbe v gostinskih obratih.
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)	1	15	4	/
Praktični del (št. ur)	25	/	5	/
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	Pregled opravljenih nalog	Pripravljen izdelek ali storitev	
Pogoji za končanje programa	80 % prisotnost, opravljena praktična izvedba izdelka ali storitve. Priprava izdelka ali storitve v dvojicah.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Program obsega: <ul style="list-style-type: none"> - priprava mise en place za pripravo jedi pred gostom, - priprava pogrinjkov in ureditev omizja, - predstavitev jedi, - izvedba postopka priprave jedi pred gostom (rezanje, mariniranje, razkosavanje, flambiranje...), - upoštevanje higiene dela in varstva pri delu, - uporaba specialnega pribora, - deserviranje in zaključna dela. 			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec, zaposleni: <ul style="list-style-type: none"> - pripravi mise en place v skladu s pravili, ki se nanašajo na posamezno jed, - uredi mizo in pripravi pogrinjke, - utemelji pomen priprave jedi pred gostom, - pozna vrste jedi in načine priprave jedi pred gostom, - razume pomen in pravila strežbe, - upošteva načela bontona pri mizi. 			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec, zaposleni: <ul style="list-style-type: none"> - pozna tehnike dela pri pripravi jedi pred gostom, - pozna mehanske postopke obdelave živil pri mizi s pomočjo specialnega pribora, - pozna termične postopke priprave jedi pred gostom (flambiranje...), - pozna higienske standarde in jih upošteva pri opravljanju dela. 			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec, zaposleni: <ul style="list-style-type: none"> - samocenuje kakovost opravljene storitve, - načrtuje poklicno kariero, - pogloblja znanje in kompetence, - je kreativen in pripravljen na nove izzive, 			



	- pozna pomen priprave jedi pred gostom kot dodano vrednost svojemu delu.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	Ob začetku ugotovimo predznanje kandidatov s pogovorom in izmenjavo izkušenj. Skupni teoretični del: 10 ur (kontaktne in on line ure). Praktični del obsega 6 izvedb po 5 ur z naslednjimi vsebinskimi sklopi: <ul style="list-style-type: none"> - priprava mise en place za pripravo jedi pred gostom, - priprava pogrinjkov in ureditev omizja, - izvedba postopka priprave jedi pred gostom (rezanje, mariniranje, razkosavanje, flambiranje...), - uporaba specialnega pribora, - deserviranje in zaključna dela.
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Srednja strokovna izobrazba iz področja gostinstva in turizma.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	13. 12. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	17. 12. 218	DA	