



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj MUNERA 3

Naziv programa	OSNOVE PRI PRIPRAVI JEDI
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Mariobor Marjan Božičko
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri izvajanju osnovnih kuharskih opracij in pri pripravi enostavnih jedi, večšine s katerimi bodo lažje sledili razvoju tehnologij, materialov in čistilnih sredstev ter s tem 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 manj izobraženi odrasli, kar so najpogosteje prav odrasli, ki delajo v poklicu kuhar/kuharica. Za to storitveno področje je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK pomočnik kuharja/kuharice, 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 opravljanja pomožnih del v kuhinji, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem osnovnih tehnik dela in veščin pri pripravljalnih delih v kuhinji in pri pripravi enostavnih jedi. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none">• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,• 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 (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			
Praktični del (št. ur)	40		izdelek Samostojna priprava jedi	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Sodelovanje pri pripravljalnih delih v kuhinji (mehanska in termična obdelava živil),• samostojna priprava enostavnejših jedi,• priprava za serviranje jedi,• serviranje jedi,• vzdrževanja kuhinjskega inventarja , naprav za termično in mehansko obdelavo živil,• higiena dela v kuhinji, vzdrževanje priročnega skladišča živil,• varovanje zdravja in okolja,• komuniciranje s sodelavci in gosti,• sodelovanje v skupini.			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženc:			
	<ul style="list-style-type: none">• Se pripravi za delo, sodeluje pri pripravljalnih delih v kuhinji pri tem pa uporablja različno orodje in naprave za mehansko obdelavo živil,• samostojno pripravlja enostavne jedi,• pozna in pravilno uporabi kuhinjsko orodje in naprave za termično in mehansko obdelavo živil,• pripravlja hladne jedi, juhe, enostavnem tople jedi, solate, priloge in prikuhe,			



	<ul style="list-style-type: none">• pospravlja kuhinjo in vzdržuje kuhinjsko opremo,,• upošteva splošne higienske standarde in HACCAP.
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• Dnevno sodeluje pri pripravljanih delih (mehansko obdeluje živila),• izvaja različne vrste mehanske obdelave živil (čisti zelenjavo, reže na različne oblike, lupi, miksa, melja, riba, seklja, stepa, gnete, tolče, valja, žvrklja),• s toplotnimi postopki obdela izbrana živila za pripravo enostavnih jedi (kuha, praži, duši, peče),• sodeluje pri porcioniranju in izdaji jedi,• čisti oz. pomiva kuhinjski inventar,• vzdržuje hladilne naprave za shranjevanje jedi in živil,• pri delu upošteva smernice HACCAP.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• Samoocenuje kakovost izvedbe storitve,• razvija smisel za estetiko, okušanje in vonj,• racionalno porablja material in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• učinkovito komunicira v delovnem timu,• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in• poroča o stanju opreme za delo.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• Spoznavanje in vzdrževanje kuhinjskega inventarja in opreme– 5h,• izvajanje mehanskih postopkov obdelave živil – 10h,• izvajanje termičnih postopkov obdelave živil – 10 h,• priprava enostavnih jedi – 10 h,• serviranje pripravljenih jedi 5- h,• komunikacija s sodelavci in sodelovanje v skupini – 5h,• varovanje zdravja in okolja – 5h.
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,• znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma,• poklicna izobrazba natakara in 5 let delovnih izkušenj.



Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	24.9.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	9.10.2018	DA	