



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	PETZVEZDIČNO DOŽIVETJE NAŠIH GOSTOV V ČASU PRAZNIKOV IN PRAZNOVANJ
Področje	biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Šolski center Velenje Predlagateljica : Simona Pompe
Kratek opis programa (max. 150 besed)	nauk in znanje o strežbi, kuharstvu, pekarstvu in slašičarstvu, znanje znanje o tehnoloških in senzoričnih lastnostih živil, znanje in izvajanje tehnoloških postopkov pri pripravljanju živil, jedi in pijač gastronomsko najvišje odličnosti, znanje in praktično kombiniranje različnih jedi v svečane jedilnike z vključevanjem pijač najodličnejših gastronomskih lastnosti, znanje in izvajanje estetske ponudbe in postrežbe.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu s programom izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji, z izhodiščem priprave izobraževalnih programov po ZPSI-1 ter v okviru Programskega odbora MUNERA 3, za obdobje 2018-2019, ki so namenjeni poglobljanju in razširjanju strokovnih ter generičnih znanj in spretnostim ter poklicnim zmožnostim. Programi bodo tesno povezani z delodajalci in bodo vključevali ključne kompetence 21. stoletja



in nudili neposredno podporo zaposlenim pri njihovem profesionalnem razvoju in vključevanju na trg dela.

Pogostokrat, za popolno doživetje praznikov v domačem in poslovnem svetu, zmanjkuje idej, kako pripraviti svečani pogrinjek, s čim in kako presenetiti naše goste, kako iz ekološko predelane zelenjave, sadja ali drugih živil oz. sestavin pripraviti jedi po receptu naših babic in dedkov, z noto domačnosti, pa vendar posodobljeno – modificirano za čas praznikov.

Pogosto lepo in pravilno pripravljene jedi, ne najdejo pravilnega načina serviranja, porcioniranja in dekoriranja in ne presenetijo naših gostov, kljub trudu in delu, ki je bil vložen v sam proces. Posledično izdelek ne zadovolji naša pričakovanja, kot tudi ne pričakovanj naših gostov.

Zaradi primanjkljaja idej kako ustvariti nekaj novega in drugačnega od drugih lahko s programom popestrimo našo ponudbo na trgu dela ter posledično dvignemo povpraševanje oz. zanimanje za naše gastronomske izdelke.

Pogosto lahko ob sprehodu po tržnici opazimo, da imajo prav kmetje največji problem, kako svoje domače izdelke modificirati, izboljšati, a še vedno ohraniti domačnost v njih, kot tudi kako svoje izdelke zapakirati, da ohranijo kvaliteto, a so na izgled vseeno privlačni ter jih kupec na tržnici z veseljem kupi. Pomembno je, da so vsi gastronomski izdelki ne le pravilno zapakirani, ampak tudi opremljeni z deklaracijo o izdelku.

Velikokrat se zgodi, da imajo različni gostinski obrati razne projekte vezane na gastronomijo. Tako je tudi tam pogosto čutiti potrebo po izobraževanju, da izboljšajo svoje delo na področju znanja kuharstva in strežbe.

Velikokrat je mogoče slišati vodje kuhinj šol in vrtcev, da je potreba po izobraževanju za področje gastronomije velika, saj se tudi tam kaže želja po kreativnosti in ustvarjanju. Zelo pomembno je, da imajo tudi otroci in mladostniki zdravo in kvalitetno prehrano, ter da skozi njo spoznavajo dediščino



	<p>prehranjevanja naših babic in dedkov.</p> <p>Potrebe po tovrstnem izobraževanju so zelo velike, kar navsezadnje kaže tudi izjemno velika potreba po tovrstnih kadrih na trgu dela, ne le v Sloveniji, ampak tudi v tujini.</p> <p>Zelo pomembno je tudi samo sodelovanje z delodajalci/gostinci, ki tovrstne kadre pri nas, v Sloveniji, potrebujejo, saj bo tako kvaliteta storitev na tem področju posledično veliko večja.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	So že zaposleni v gastronomiji- gostinstvu.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	<p>Eden ključnih pogojev, za vključitev v ta program, je potreba po iskanju novih gastronomskih znanj, tako na področju strežbe, kot tudi kuharstva, ter celotne gastronomije.</p> <p>Imajo končano najmanj osnovnošolsko izobrazbo.</p> <p>Izboljšava obstoječega stanja na področju gastronomije, videti izziv v kreiranju in ustvarjanju, rast na profesionalnem področju in možnost vključitve na trg dela.</p>
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilji programa so:</p> <ul style="list-style-type: none">• naučiti se pomena petzvezdične ponudbe za goste,• usposobiti se za načrtovanje, organizacijo in izvedbo prazničnih gastronomskih doživetij,• naučiti se organizirati, načrtovati in izvesti izredne obroke,• naučiti se novih smernic na področju kulture omizja in obedovanja,• naučiti se zlagati platnene servietke v različne vzorce za praznična omizja,• naučiti se pripravljati različne praznične napitke,• naučiti se pripraviti nekaj prazničnih menujev in tako spoznati nabor tradicionalnih Slovenskih jedi, ki so posodobljene – modificirane, a imajo še vedno noto



	<p>domačnosti,</p> <ul style="list-style-type: none">• naučiti se pripraviti različne praznične predjedi, juhe, tople začetne jedi, glavne jedi s prilogo in prikuho, ter solato, različne slaščice, potice in kruhov,• naučiti se pravilne mehanske in toplotne obdelave živil,• naučiti se porcionirati in dekorirati jed na sodoben način,• naučiti se slediti potrebam na trgu dela in prisluhniti željam in zahtevam gostov,• usposobiti se za kreiranje in ustvarjanje na področju gastronomije,• naučiti se, da vsak izziv predstavlja novo priložnost, posledično pa povečanje zanimanja gostov za našo ponudbo.			
Obseg programa (skupno št. ur)	64 ur			
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)	54	/		/
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	<ul style="list-style-type: none">• lista prisotnosti			



Pogoji za končanje programa	80 %			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Program je sestavljen tako iz teoretičnega dela kot iz praktičnega usposabljanja. Program je sestavljen iz 4. modulov: strežba, kuharstvo, slaščičarstvo in pekarstvo.</p> <p>Posamezni moduli se med seboj povezujejo in dopolnjujejo, saj le skupaj tvorijo petzvezdično doživetje za gosta oz. turista oz. doživetje prazničnih dni.</p> <p>Vsebina programa:</p> <ul style="list-style-type: none">• osebna higiena in higiena dela na delovnem mestu,• uniforma za strežbo in kuharstvo,• vizija načrtovanja izrednih obrokov vezanih na praznične dni,• sodobni trendi v gastronomiji,,• praznični pogrinjki,• praznični napitki,• praznične jedi, priloge, prikuhe in solate,• praznične slaščice, potice in kruhi,• praznični piškoti,• vključevanje starih tradicionalnih prazničnih jedi z noto domačnosti,• modificiranje jedi,• porcioniranje, serviranje in okraševanje posameznih jedi. <p>Vsebina programa in skupno število ur posameznega sklopa izobraževanja, se lahko v 20 % ter močnem sodelovanju in</p>			



	<p>začetnem usklajevanju z delodajalci še vedno prilagaja željam in zahtevam slušateljev, ter njihovim pričakovanjem.</p> <p>Slušatelji se lahko osredotočijo le na določene vsebine programa in tiste podrobneje spoznajo skozi izobraževanje v 64 urah.</p>
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženec pridobi naslednje kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">• skrbi za vključevanje novih trendov in smernic na področju gastronomije,• skrbi za petzvezdično doživetje svojih gostov,• skrbi za praznično urejenost za popolno doživetje praznikov,• pripravi svečani pogrinjek,• zlaga platnene servietke v različne vzorce zlaganj serviet,• pripravi različne praznične napitke,• pri pripravi jedi uporablja pravilno mehansko in toplotno obdelavo živil,• pripravi različne jedi, jih praznično modificira, ohrani noto domačnosti,• pripravi različne slaščice z vključevanjem novitet na tem področju,• pripravi različne kruhe in potice na zdrav način z vključevanjem starega načina priprave peka kruha z droži,• pripravi različne dekoracije iz sadja in zelenjave za krašenje pripravljenih prazničnih jedi,• varuje zdravje pri delu doma in na delovnem mestu.
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none">• ročne spretnosti pri različnih opravilih• čut odgovornosti do dela in estetsko pripravo različnih jedi• organizirati lastno delo in delati v timu• vzdrževati red in higieno dela



	<ul style="list-style-type: none">• se zavedajo pomembnosti organiziranosti delovnega procesa.
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<p>Udeleženec si krepi splošne kompetence, s tem pa postaja dovetnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje.</p> <p>Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">• zna načrtovati delo v gastronomiji,• spozna pomen strežbe v gastronomiji,• spozna pomen kuharstva v gastronomiji,• spozna, da lahko le kvaliteta gastronomije gosta oz. turista popelje v petzvezdično doživetje,• spozna, da so prazniki tisti, katerim je potrebno nameniti še več pozornosti na področju gastronomije,• zna reševati probleme in se prilagajati na nepredvidene situacije,• ustvarja in dela pod časovnim pritiskom,• spozna pomen stalnega izpopolnjevanja,• pozna pravila o zdravju in varstvu pri delu,• opravlja delo z uporabo varovalnih sredstev in opreme, v skladu z opravili o varstvu pri delu in požarni varnosti,• upošteva navodila za varno delo,• uporablja primerna oblačila in obutev za delo v gastronomiji,• pozna možne poškodbe zaradi napačne uporabe strojev,• ločeno zbira, sortira in odstranjuje odpadke v skladu s predpisi o varovanju okolja,• pozna predpise o varovanju okolja in ravna v skladu z njimi,• pozna postopke za skladiščenje.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p>Pri udeležencih se predhodno ne ugotavlja predznanje osnov gastronomije, ampak se sledi načrtovanemu izobraževanju po zahtevah delodajalcev, v smislu potreb na trgu dela.</p>



Udeleženci na začetku programa prejmejo urnik predavanj za vseh 64 ur in v podpis izjavo, da bodo predavanja redno obiskovali.

Udeležence se seznanijo, da bo na koncu vsake vaje sledila evalvacija opravljene vaje in fotografiranje vseh prisotnih kot tudi kreacije njihovih ustvarjanj vseh vaj.

Teoretični del predavanja je na vrsti vsako prvo uro kot uvod v izobraževanje posameznega sklopa. V tem delu, slušatelji prejmejo tudi natančna navodila za izvedbo praktične vaje, kot tudi vso potrebno gradivo.

Pri zadnji vaji se izvede tudi evalvacijski anketni vprašalnik v zvezi z vsebino predavanj, izborom izbrane vsebine, kvaliteto predavanja, kot tudi glede celotne izvedbe organizacije izobraževanja.

Program je sestavljen iz 4. modulov: **strežba, kuharstvo, slaščičarstvo in pekarstvo.**

Celotno usposabljanje traja 64 ur, od tega je:

10 ur teoretičnega dela in

54 ur praktičnega usposabljanja.

- **MODUL STREŽBA (2 vaji/12 ur)**

Od tega 2 uri teorije in 10 ur praktičnega dela.

- Uvod v gastronomijo s področja strežbe,
- osebna higiena in higiena dela na delovnem mestu,
- delovna uniforma za strežbo,
- HACCAP,
- namizna kultura in obedovanje/priprava svečanih pogrinjkov in zlaganje platnenih serviet za svečane pogrinjke,



- nove smernice na področju priprave svečanih pogrinjkov,
- strežni inventar,
- vina in druge pijače,
- priprava prazničnih napitkov in mešanih pijač.

- **MODUL KUHARSTVO (3 vaje/17 ur)**

Od tega **3 ure teorije** in **14 ur praktičnega dela**.

- Uvod v gastronomijo s področja kuharstva,
- osebna higiena in higiena dela na delovnem mestu,
- delovna uniforma za kuharstvo,
- HACCAP,
- **hladne začetne**

praznične jedi z vključevanjem sezonske zelenjave in zdravih živil (praznični hladni krožnik, namazi z zelišči, hladni narezek, tatarski biftek)

- **juhe**

dvojnomočna goveja juha z jetrnimi cmokci, cvetačna kremna juha, zelenina juha.

- **tople predjedi**

ajdova kaša z jurčki, domači štruklji z različnimi nadevi in testi z gobovo omako

- **mesne jedi**

mesne rulade z različnimi nadevi, praznična svinjska ribica pečena v foliji

- Modificiranje jedi in serviranje na modern način,
- porcioniranje in dekoriranje jedi,

- **praznična presna solata z različnimi preliv(balzamični, jogurtov in pikantni)**

- pravilna uporaba mehanske in toplotne obdelave živil.



	<ul style="list-style-type: none">• MODUL SLAŠČIČARSTVO (4 vaje/28 ur) <p>Od tega 4 ure teorije in 24 ur praktičnega dela.</p> <ul style="list-style-type: none">• Moderne praznične torte in tortne dekoracije, (Piškotek torta, Skutina torta z breskvami, Mavrična torta ŠCV, Lahka poletna torta),• slaščice iz različnih vrst testa, (čokoladne praznične rezine, višnjeve rezine, orehove rezine),• drobno praznično pecivo, (dedkovi piškoti, piškoti po receptu moje babice, praznične čarobne paličice, piškoti iz bučničnih semen) <ul style="list-style-type: none">• MODUL PEKARSTVO (1 vaja/7 ur) <p>Od tega 1 ura teorije in 6 ur praktičnega dela.</p> <ul style="list-style-type: none">• Priprava domačega kruha iz droži• mlečni praznični kruh,• zeliščni kruh,• praznična potica pletenica iz polnozrnate moke.
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none">• Strokovni učitelj praktičnega pouka gastronomije (kuharstva in strežbe).• Višja ali visoka strokovna izobrazba ustrezne smeri.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
---------	-------	---------	------------------



Programski odbor	9.10.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	31.8.2018	DA	