



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Priprava in postrežba izrednih obrokov			
Področje	biotehnika			
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	SŠGT Celje Boštjan Bezgovšek, Kristjan Klančnik			
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa usposabljanja bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na področju priprave in postrežbe izrednih obrokov. Spoznali bodo postopke sodobne priprave hrane, jedi, primerne za izredne obroke s poudarkom na narodni kuhinji. Pridobili in/ali izboljšali bodo tudi kompetence na področju postrežbe vina ter drugih pijač, primernih pri izrednih obrokih. Spoznali bodo torej sodobne pristope v smislu druženja vina s hrano, na podlagi česar bodo pri pripravi in postrežbi izrednih obrokov bolj učinkoviti, strokovno kompetentni in bolj suvereni.			
SPLOŠNI DEL				
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Program usposabljanja naslavlja potrebe zaposlenih po poglobljanju in razširjanju strokovnih znanj in kompetenc. Razvoj narekujejo na eni strani potrebe delodajalcev, na drugi strani pa hitre spremembe v družbi in branži. Program usposabljanja je skladen z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020, ki predvideva izpopolnjevanja za potrebe trga dela.			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in postrežbe izrednih obrokov. Ciljne skupine bodo: * zaposleni, ki delajo v kuhinjah kot kuharji/vodje kuhinj			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega ali samostojnega podjetnika.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa usposabljanja je izboljšanje strokovnih kompetenc zaposlenih na področju priprave in postrežbe izrednih obrokov ter osebne rasti zaposlenih v smislu večje samozavesti in suverenosti. Cilj programa je pridobiti dodatna strokovna znanja in spretnosti za učinkovitejše in kvalitetnejše delo na omenjenem področju. Poleg tega bodo udeleženci pridobili dodatna znanja, ki bodo skladna s sodobnimi pristopi do gosta in s skrbjo za lastno zdravje			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)



		programa)		
Teoretični del (št. ur)	12		3	
Praktični del (št. ur)	25		10	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	lista prisotnosti		izdelek s predstavitevijo	
Pogoji za končanje programa	najmanj 80% prisotnost praktični preizkus usposobljenosti			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Normativi hrane, normativ za celodnevni jedilnik za eno osebo.• Namen in uporaba HACCP sistema.• Priprava štajerskih in savinjskih jedi.• Priprava slovenskih narodnih jedi za izredne obroke.• Priprava hrane s sodobnimi postopki.• Priprava prostora in miz v jedilnici.• Priprava mise en place za postrežbo vina in ostalih pijač.• Postrežba pijač, serviranje jedi, deserviranje, bonton pri mizi, pospravljanje prostora in skrb za inventar.			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• spozna načrtovanje jedilnika in načrtuje jedilnik slovenskih narodnih jedi iz svojega okolja glede na sezono in potrebe gostov• pozna posamezne narodne jedi in sodobne jedi• spozna sodobne trende v pripravi jedi,• pozna opremo in inventar v točilnici in restavraciji,• pozna osnovna pravila spajanja in priporočanja vina• pozna sodobne pristope pri komunikaciji z gostom, s sodelavci in v timu			
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• zna varno pripravljati hrano• pripravi narodne jedi, primerne za izredne obroke• upošteva trende serviranja jedi,• obvlada osnove postrežbe hrane in pijače pri			



	<p>izrednem obroku</p> <ul style="list-style-type: none">• izbira pravi inventar za izredne obroke
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">• pozna in uporablja HACCP sistem• uporablja stroje in aparate, potrebne pri sodobni pripravi hrane• pozna estetiko v gostinstvu• upošteva načela varstva pri delu• racionalno porablja material in energijo• upošteva pravila varstva okolja
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• HACCP sistem – 5 ure• Mehanska obdelava živil, primernih za izredne obroke – 5 ur• Toplotna obdelava živil, primernih za izredne obroke – 15 ur• Serviranje (porcioniranje, normativi, posebnosti izrednih obrokov) – 20 ur• Čiščenje (pomivanje posode, delovnih površin, prostorov) – 5 ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<p>* Višješolska izobrazba gostinske smeri.</p> <p>* Sommelier I. stopnje</p>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	2. 10. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	26. 10. 2018	DA	