



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj MUNERA 3

Naziv programa	Priprava jedi pred gostom
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Mariobor Tomislav Podhraški
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri pripravi jedi pred gostom, spoznali tehnologijo priprave, sodobne toplotne postopke, praktično pripravili jedi po naročilu gostov. 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 odrasli, ki delajo v poklicu kuhar/kuharica. Za to storitveno področje je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK, 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 istočasno pa je trend priprave jedi pred gostom.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju opravljanja v pripravi jedi pred gostom, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem osnovnih tehnik dela in veščin pri pripravi jedi pred gosti ter komunikacije z gosti. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none">• zaposlene osebe s strokovno izobrazbo kuhar/kuharica.
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		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">• Spoznavanje tehnik priprave jedi pred gostom,• spoznavanje primerne opreme in inventarja,• praktična priprava jedi rednih in tematsko obarvanih obrokov,• praktična priprava jedi v voku, na žaru, v ponvi,• priprava rib, jajčnih jedi, testenin, mesnih jedi,• komunikacija z gosti,• sodelovanje v skupini.			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženc:			
	<ul style="list-style-type: none">• Zna uporabiti različne toplotne naprave na front cookingu,• se zaveda pomena pravilne higiene na delovnem mestu,• se seznanja s pravili priprave jedi po naročilu pred gostom,• spozna pomen popolnega misan palca,• obvlada komunikacijo z gosti,• zna uporabiti pridobljeno znanje v praksi• upošteva splošne higienske standarde in HACCAP.			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženc:			
	<ul style="list-style-type: none">• Pravilno pripravi delovno mesto in mesen place,• praktično pripravlja jedi pred gosti,• zna uporabiti pridobljeno znanje v praksi,• uporablja sodobne naprave,• upošteva splošne higienske standarde in HACCAP.			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženc:			
	<ul style="list-style-type: none">• Samoocenjuje kakovost izvedbe storitve,• racionalno porablja material in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,			



	<ul style="list-style-type: none">• 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 pomena, uporabe in načina dela na front cookungu- 5 h,• Ureditev delovnega mesta in misen place, osebna urejenost, komunikacija z gosti – 5 h• priprava jedi v voku, na žaru, – 20 h,• priprava jedi za tematske menije pred gosti – 20 h
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none">• Višješolska izobrazba iz gostinstva ali živilstva,• znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma,• poklicna izobrazba kuhar in 5 let delovnih izkušenj.

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