



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	Priprava kave in toplih napitkov
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	SŠGT Celje Aljaž Cestnik
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na področju priprave in strežbe kave in drugih toplih napitkov, na podlagi katerih bodo lažje sledili novim trendom na področju barskega in kavarniškega dela 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 velikokrat odrasli, ki delajo v poklicih natakarnatakar/natakarica. Ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje je razmeroma draga, podjetja kadrom prav zaradi tega ne omogočajo udeležbe. Na področju turizma, v okviru katerega je tudi gostinstvo, se trendi zelo spreminjajo. Za obiskanost in prepoznavnost Slovenije v okolju izven Ljubljane, Bleda in Portoroža je potrebno slediti globalnim trendom v smislu dviga kakovosti storitev, s prilagojenimi cilji glede na specifično lokalno okolje. Razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za področje strežbe bi tako bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti storitev na tem področju. Prav tako pa tovrsten program sledi spodbujanju neformalnega izobraževanja na delovnem mestu, kar je eden od ukrepov Strategije trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in strežbe kave ter toplih napitkov. To bi prispevalo k njihovi učinkovitosti in dvignilo kakovost njihovega dela s poznavanjem najnovejših trendov, materialov in sredstev. Ciljne skupine bodo: • zaposleni, ki delajo v gostinstvu,



	• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe, a opravljajo delo v gostinstvu, • zaposleni v gostinstvu, ki potrebujejo osvežitev znanj.			
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 storitvene dejavnosti strežbe, večja motivacija za delo, izboljšanje učinkovitosti in dviga kakovosti njihovega dela ter posledično višja samozavest zaposlenih.			
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)	19	1	6	
Praktični del (št. ur)	16		6	2
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	konzultacije po e-pošti	Lista prisotnosti	konzultacije
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	• Izvor in proizvodnja kave in čaja. • Predpriprava surovin za končnega kupca. • Spoznavanje stilov priprave, pripomočkov in smiselna uporaba glede na tip lokala. • Vzdrževanje in čistoča. • Varovanje zdravja in okolja. • Racionalna raba časa, energije in sredstev. • Komuniciranje s sodelavci, dobavitelji in strankami. • Razvijanje inovativnosti.			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec: • pozna elemente proizvodnje kave in čaja, • pozna vrste in lastnosti kave in čaja, • pozna pripravo espresso kave, • prepozna razlike v pripravi kave,			



	• pozna pripravo različnih vrst čajev, • kvalitetneje komunicira z gosti zaradi poglobljenega znanja o kavi in čaju, • pozna postopke za vzdrževanje in čistočo, • razvija nove tople napitke.
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec: • pravilno pripravi različne tople napitke, • ustrezno speni mleko, • kombinira pekovsko pecivo, sladice in tople napitke, • pripravi kavo v različnih stilih z uporabo sodobnih pripomočkov, • pripravi različne zeliščne napitke.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec: • samoocenuje kakovost izvedbe storitve, • racionalno porablja material in energijo, • upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu, • učinkovito komunicira v delovnem timu, • izpolnjuje kontrolno dokumentacijo po HACCP sistemu, • poroča o stanju opreme za delo.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	• Kava od zrna do skodelice – 6 ur • Surova kava, praženje in senzorika – 3 ure • Stili kave, praktični del – 8 ur • Čaj od grma do skodelice – 6 ur • Priprava čajev – 4 ure • Penjenje mleka -1 ura • Vzdrževanje in čistoča – 2 uri • Varovanje zdravja in okolja – 2 uri • Komuniciranje s sodelavci, dobavitelji in strankami – 5 ur



	• Priprava in degustacija napitkov - 5 ur • Individualno delo in konzultacije – 8 ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: • visokošolska ali višješolska izobrazba s področja gostinstva • srednja strokovna izobrazba s področja gostinstva • pridobljena znanja na mednarodno priznanih in certificiranih usposabljanjih in 3 leta delovnih izkušenj.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	20. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	24. 9. 2018	DA	