



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Sodobna priprava hrane
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	SŠGT Celje Nataša Kamerički
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo osvežili osnovne kuharske postopke (mehanski, termični), ki so potrebni za sodoben način priprave hrane. Le-ta je tesno povezana s tradicijo in uporabo hrane, pridelane v lokalnem okolju na ekološki način. Seznanili se bodo z ustrezno uporabo naprav in strojev za postopke priprave hrane. Vse to pa je skladno s potrebami sodobnega gosta, da lahko ohranja svoje zdravje in dobro počutje ob konzumaciji hrane v gostinskih obratih. Osvežili bodo znanja za učinkovito organizacijo dela v kuhinji, timsko delo in sistema HACCP.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Sodobni trendi prehranjevanja in t.i. zdravi načini priprave hrane terjajo od zaposlenih v kuhinjah osvežitev osnovnih kuharskih znanj, v kombinaciji z nadgradnjo v smislu ustrezne uporabe živil in strojev za njihovo obdelavo. Delodajalci od svojih zaposlenih pričakujejo, da bodo skladno s temi trendi uspešno zadovoljevali uporabnike storitev. Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-21 je opredelila prednostne cilje in politike razvoja branže. Med ključnimi politikami ima razvoj kadrov posebno mesto, pri čemer je izpostavljena tudi potreba po spodbujanju izobraževanja na delovnem mestu. Tudi Resolucija o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 predvideva usposabljanja in izpopolnjevanja za potrebe dela, zato je bil program usposabljanja oblikovan za odpravo neskladij z usposobljenostjo in potrebami trga dela.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju dietne prehrane. Ciljne skupine bodo : <ul style="list-style-type: none">• Zaposleni, ki delajo v kuhinjah različnih gostinskih obratov
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 je izboljšanje kompetenc zaposlenih kuharjev na področju osnovnih kuharskih postopkov, uporabo naprav in strojev, potrebnih za obdelavo, ter sodobnih smernic pri pripravi hrane. S poznavanjem sodobnih trendov, povezanih z lokalno in ekološko pridelavo hrane ter upoštevanjem HACCP



	sistema, se bodo zmanjšala neskladja med usposobljenostjo in potrebami trga dela oz. uporabnikov storitev. Njihovo delo bo učinkovitejše in bolj kakovostno s stališča vseh deležnikov.			
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)	6	4	3	6
Praktični del (št. ur)	17	4	4	6
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti pri svetovanju, evalvaciji in praktičnem delu	konzultacije po e-pošti	Izdelek	monitoring, svetovanje
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Namen in uporaba HACCP sistema.• Osnovni mehanski in termični postopki.• Ustrezna uporaba naprav in strojev za različne sodobne postopke priprave jedi.• Priprava tradicionalnih obrokov na sodoben način.• Vključevanje lokalne in ekološko pridelane živil.• Uporaba zelišč in začimb v sodobni pripravi jedi.• Organizacija dela v kuhinji, timsko delo.			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Pozna osnovne mehanske in termične postopke.• Pozna različne naprave in stroje pri postopkih priprave hrane.• Pozna načrtovanje jedilnikov v različnih kombinacijah, skladnih s sodobno pripravo jedi.• Pozna tradicionalne in lokalne jedi, pripravljene na sodobni način.• Pozna ustrezno uporabo zelišč in začimb pri pripravi jedi.• Pozna organizacijo dela v kuhinji.			



Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Uporablja HACCP določila.• Zna varno pripravljati hrano, skladno s sodobnimi trendi.• Uporablja naprave in stroje, potrebne pri različnih postopkih priprave hrane.• Pripravi tradicionalne jedi na sodoben način.• V jedilnik vključi lokalne jedi.• Ustrezno uporablja začimbe in zelišča pri pripravi hrane.• Upošteva lokalno in ekološko pridelano hrano.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Uporablja HACCP določila.• Upošteva načela varstva pri delu.• Racionalno porablja material in energijo.• Poroča o stanju opreme za delo.• Upošteva pravila o varovanju okolja.• Skrbi za lastno zdravje in zdravje gostov.• Učinkovito komunicira v delovnem timu.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• HACCP sistem – 4 ure• Monitoring in svetovanje – 6 ur + 6 ur• Mehanska in toplotna obdelava živil – 4 ure• Priprava tradicionalnih jedi skladno s sodobnimi trendi – 8 ur• Priprava lokalnih jedi – 8 ur• Oblikovanje jedilnikov s pridihom tradicije in lokalnimi posebnostmi – 6 ur• Uporaba začimb in zelišč v sodobni prehrani – 4 ure• Organizacija dela v kuhinji – 4 ure
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none">• Višješolska izobrazba gostinske smeri



Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	18. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	24. 9. 2018	DA	