



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	SODOBNI TRENDI V GOSTINSTVU
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Šolski center Šentjur Magda Guček
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili kompetence s področja sodobnih trendov v gostinstvu. Seznanili se bodo z učinkovitimi tehnikami za zmanjšanje mikrobioloških tveganj. Spoznali bodo najpogostejše diete v sodobnem času, tehnike strežbe ter tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih ter brezalkoholnih pijač.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>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 imajo temeljna znanja s tega področja, niso pa še pridobili dodatnih specifičnih znanj.</p> <p>Kakovostna gostinska ponudba je pomembna panoga pri razvoju turizma. V zadnjem času je beležen velik trend povpraševanja gostinskih storitev. Posledično pa gostinci nimajo časa ter finančnih sredstev za nadgradnjo/posodobitev temeljnega znanja.</p> <p>Z dodatnimi sodobnimi znanji ter praksami zaposlenih bo omogočena večja prilagoditev povpraševanju gostov, večja fleksibilnost zaposlenih in rast kvalitetne gostinske ponudbe.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju znanja sodobnih trendov v gostinstvu.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">• zaposleni, ki delajo v storitveni dejavnosti, proizvodnji, svetovanju oz. izobraževanju na področju biotehnike.• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
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 gostinstva, 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)	28			12 strokovna ekskurzija
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			Lista prisotnosti
Pogoji za končanje programa	100% udeležba			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Zagotavljanje higiene;• Alergena živila;• Najpogostejše diete in priprava dietnih obrokov;• Tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih ter brezalkoholnih pijač;• Sodobne tehnike serviranja in strežbe.			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• prepozna mikrobiološka, fizikalna ter kemijska tveganja pri vzdrževanju higiene;• razume posledice neustrezne higiene, oziroma najpogostejše okužbe ter intoksikacije s hrano, ki jih povzročajo koagulaza pozitivni stafilokoki, E. coli, Enterokoki, Proteus spp. Pseudomonas aeruginosa;• ve katere ukrepe izvede, da ne pride do okužb ter intoksikacij s hrano;• v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, razume pomen označevanja alergenih snovi;• pozna najpogostejše diete kot so celiakija, diabetes, laktozna intoleranca;• ve katera živila/jedi so primerna za določene diete;• pozna posledice uporabe živil, ki niso primerne za določene diete;			



	<ul style="list-style-type: none">• pozna/prepozna nadomestke osnovnih živil, ki se uporabljajo v primeru določenih diet;• pozna različne senzorične tehnike;• zna vino predstaviti;• pozna katera vina sodijo k določenim jedem;• pozna sodobne trende serviranja in strežbe.
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• izvaja vsa dela v skladu z načeli sistema za ohranjanje varnih živil;• zagotavlja sistem označevanja alergenih živil in o tem seznanja goste;• pripravlja dietne jedi/obroke;• izbere ustrezne nadomestke za osnovne jedi v primeru dietne prehrane;• predstavi vino (izvor, zaznava kisline, alkohola, sladkorja, pookusa...);• gostom svetuje katere vrste vin sodijo k določenim vrstam jedi;• pozna sodobne tehnike strežbe vin;• tematsko pripravi ambient za strežbo;• izbere ustrezne tehnike serviranja ter strežbe hrane in pijače glede na potrebe gostov.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• upošteva pravila za zagotavljanje varnih živil po HACCP načelih,• racionalno porablja surovine in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• razvija sposobnosti za analizo, sintezo, iskanje rešitev problemskih situacij,• učinkovito komunicira v delovnem timu,• strokovno vodi predpisano dokumentacijo,• strokovno in v skladu s poslovnim bontonom komunicira z gosti.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• Zagotavljanje higiene (4 ure);• Alergena živila (4 ure);• Najpogostejše diete in priprava dietnih obrokov (16 ur);• Tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih in brezalkoholnih pijač (16 ur);• Sodobni trendi serviranja ter strežbe (10 ur).



Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none">visokošolska ali višješolska znanja s področja živilstva in prehraneznanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja živilstva in prehrane
--	--

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	10.10.2018	DA	/
Svet zavoda potrdil	22.10.2018	DA	/