



**Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj
JR IZVAJANJE PROGRAMOV NADALJNJEGA POKLICNEGA IZOBRAŽEVANJA IN
USPOSABLJANJA V LETIH 2018-2022 »PROJEKT MUNERA 3«**

Naziv programa	Strežba jedi in pijač - natakar
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani Zofija Barbič Banfi
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je sestavljen iz teoretičnega dela in praktičnega usposabljanja. Vsebuje module: zdravstvena vzgoja in higienski minimum, vrste gostinskih obratov, prostori za goste in pomožni prostori, strežni in ostali inventar, obroki hrane v gostinstvu, pogrinjki, strežba jedi in pijač, delo v točilnici, priprava in strežba toplih napitkov, bonton in komuniciranje z gosti. Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu in turizmu, predvsem v strežbi. Poudarek usposabljanja je na praktičnem delu.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport «Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 - 2022» ter skladno s cilji projekta MUNERA 3 je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovani delodajalcev. Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega usposabljanja, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj, veščin in spretnosti v skladu s pričakovani delodajalcev. S tem se izboljšajo njihove kompetence za večjo mobilnost med področji dela, pridobijo pa tudi znanja za to, da lahko še bolj ustrezajo potrebam gostov, uporabnikov storitev in prispevajo k dvigu kakovosti strežbe, povečajo ugled poklica natakar. Program je ciljno naravnano na strokovno poznavanje načinov strežbe, ponudbe jedi in pijač v različnih gostinskih obratih, poznavanje poslovnega bontona, komunikacije z gosti in vse elemente gostoljubne in strokovne storitve.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so vsi zaposleni v gostinstvu in turizmu in delajo v strežbi v različnih gostinskih obratih. Najpogosteje so dijaki, študenti in nimajo ustreznega strokovnega znanja iz strežbe, svetovanja ponudbe gostom, komunikacije in poslovnega bontona. Program je primeren tudi za zaposlene, ki imajo željo delati v strežbi in imajo končano vsaj osnovno šolo.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Najmanj osnovnošolska izobrazba, zaposlitev, dokazilo delodajalca.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Kandidat: <ul style="list-style-type: none"> - pripravi, izvede in kontrolira lastno delo. - usposobi se za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve. - pozna HACCP sistem in ga uporablja v praksi. - pozna strežni in ostali inventar, načine strežbe, ponudbo. - zna pripraviti pogrinjke za določen obrok. - dela v timu, svetuje gostom. - streže jedi in pijače po pravilih stroke. -



Obseg programa (skupno št. ur)	70			
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)	60			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti.		.	
Pogoji za končanje programa	Min. 80% prisotnost na aktivnostih.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja. Program zajema vsebine Kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije pomočnik natakarja. Ciljna skupina so zaposleni v gostinskih in ostalih obratih kjer pripravljajo in strežejo jedi in pijače. Poudarek usposabljanja je na praktičnem delu.</p> <p>Moduli zajemajo vsebine: zdravstvena vzgoja in higienski minimum, vrste gostinskih obratov, prostori za goste in pomožni prostori, strežni in ostali inventar, obroki hrane v gostinstvu, pogrinjki, strežba jedi in pijač, delo v točilnici, priprava in strežba toplih napitkov, bonton in komuniciranje.</p>			
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Kandidat : upošteva sanitarno-higienske predpise in HACCP ter uporablja osebna zaščitna sredstva, upošteva navodila za varno delo, racionalno porablja energijo, material in čas, zagotavlja kakovost opravljenega dela. Uredi prostore za goste in pomožne prostore, vzdržuje strežni in ostali inventar, streže jedi in pijače, pripravlja in streže tople napitke, opravlja zaključna dela v strežbi, komunicira s sodelavci in gosti, uporablja IKT tehnologijo, zna varovati zdravje in varstvo pri delu.</p>			
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Kandidat: pripravi in uredi prodajni prostor glede na vrsto in zahtevnost obroka, po natakarjevih navodilih pripravi pogrinjke in uredi servirno mizico, čisti delovne površine z ustreznimi čistilnimi sredstvi ter ostalimi pripomočki za vzdrževanje čistoče pri delu, opravlja pripravljalna in zaključna dela v strežbi, pozna posamezne skupine strežnega inventarja, njihov namen in uporabo ter vzdrževanje, obvlada tehniko serviranja in deserviranja, pripravi in čisti pomožne, servirne in točilne mize, hladilne omare, servirne vozičke, čisti točilno mizo in naprave v točilnici, zna poskrbeti za urejenost točilnice in priročnih skladišč, pomožnih prostorov ter strežnega inventarja, pripravi pogrinjke po navodilih natakarja, samostojno postreže pijače, tople napitke in redne obroke, obvlada tehniko strežbe na ameriški način, obvlada tehniko strežbe odprtih pijač ter napitkov v restavraciji, vrtu ali terasi, zna pri komunikaciji z gosti upoštevati pravila bontona in lepega vedenja. streže odprte in stekleničene pijače pri točilnem pultu in pri gostovi mizi, pripravi in streže tople napitke, pozna cene, normative, različne oblike plačevanja računov in je pri zaračunavanju pošten, pozna osnovno programsko opremo in njeno uporabo v ta namen, pozna določbe zakonodaje na področju omejevanja porabe alkohola in jih upošteva, obvlada osnove bontona in jih upošteva pri delu z gosti,</p>			



	se zna z gosti o ponudbi pogovoriti v enem od tujih jezikov.
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	Pridobijo potrebno znanje za poklicno kariero in napredovanje, izvajajo gostoljubno storitev po pravilih stroke, dvigujejo ugled poklica in kakovosti gostinskih storitev, poznajo zakonodajo s področja omejevanja rabe alkohola in kulturnega uživanja vina in hrane. So skrajno pošteni, uporabljajo IKT tehnologijo, delajo v skupini, uspešno komunicirajo v skladu s splošnim in poslovnim bontonom in pravilih stroke.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	Udeleženci že opravljajo dela in naloge v strežbi v različnih gostinskih obratih ali pa si želijo. Oblikovane bodo skupine s po 20 udeleženci. Usposabljanje bo potekalo v osmih terminih. Izvajali se bodo praktične vaje v opremljenih učilnicah - jedilnicah za strežbo na Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Ljubljani. Teoretični del razlaga pred izvajanjem vaje. Kandidati prejmejo gradivo, urnik in navodila. Na koncu izobraževanja kandidati samostojno v timu izvedejo strežbo jedi in pijač za vnaprej naročeni obrok v prisotnosti tričlanske komisije. Kandidati prejmejo potrdila, na katerih so zapisani vsebinski sklopi in kompetence, ki jih bodo udeleženci pridobili s tem izobraževanjem. Program je sestavljen iz 8 modulov: zdravstvena vzgoja in higienski minimum, vrste in ponudba v gostinskih obratih, strežni in ostali inventar, obroki hrane in načini strežbe, ponudba, gostoljubnost in komunikacija z gosti, strežba jedi in pijač, priprava in izvedba strežbe za določen obrok in število gostov, pripravljalna in zaključna dela v strežbi, delo v točilnici, priprava in strežba toplih napitkov in mešanih brezalkoholnih pijač. Časovna razporeditev z vsebinami bo priloga.
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Program usposabljanja izvajajo: Zdravstvena vzgoja in higienski minimum - univ. dipl. biolog. Praktične vaje s teoretičnim delom razlage: strokovni učitelji z dolgoletnimi izkušnjami in s kompetencami pri izvajanju tovrstnega usposabljanja. Učitelji strokovnoteoretičnih predmetov, organizatorji dela v gostinstvu.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	19. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	26. 9. 2018	DA	