



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj MUNERA 3

<b>Naziv programa</b>	<b>Strežba vina, toplih napitkov, barskih pijač in pogrinjki s postrežbo</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Tomaž Krajnc, Marjan Božičko Pobuda od dosedanjih udeležencev.
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri pripravi in postrežbi toplih napitkov, pripravi in postrežbi mešanih pijač, ponudbi in postrežbi vin ter pripravi svečanega pogrinjka in postrežbi svečanega menija, s tem pa izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (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 natakar/natakarica. Za to storitveno področje je mogoče pridobiti različne Nacionalne poklicne kvalifikacije 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.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in postrežbe toplih napitkov ter mešanih pijač, ponudbi in postrežbi vin, pri pripravi svečanega pogrinjka in postrežbi svečanega menija. Pridobljene kompetence bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela ter komunikacije z gosti.  Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposlene osebe s poklicno izobrazbo natakar/natakarica,</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.</li> </ul>			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
<b>Cilji programa</b> (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.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50 ur</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50% celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	5	5		
<b>Praktični del</b> (št. ur)	40		Meni karta in svečani pogrinjek	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	Lista prisotnosti	Lista prisotnosti	
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu, meni karta in svečani pogrinjek			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Priprava točilnice oz. točilnega pulta,</li> <li>priprava kavarne,</li> <li>priprava in postrežba toplih napitkov,</li> <li>priprava in postrežba mešanih barskih pijač,</li> <li>natakarski pripomočki pri postrežbi vina,</li> <li>steklenice, zamaški in kozarci za vino,</li> <li>priprava vina na postrežbo,</li> <li>temperature vin pri postrežbi,</li> <li>priporočanje vina k hrani,</li> <li>postrežba penečega, belega, rdečega in rose vina,</li> <li>zračenje in dekantiranje vina,</li> <li>priprava pogrinjkov za različne priložnosti,</li> <li>postrežba svečanega menija,</li> <li>varovanje zdravja in okolja,</li> <li>komuniciranje s sodelavci in gosti,</li> <li>sodelovanje v skupini.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pripravi in uredi točilnico za delo, uporablja napravo za pripravo toplih napitkov,</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>• pripravlja tople napitke (kava, čaj, kakav, vroča čokolada),</li><li>• postreže tople napitke na sodoben način,</li><li>• pozna najpomembnejše sestavine, ki jih uporabljamo za mešanje barskih pijač,</li><li>• pripravlja koktejle iz različnih skupin,</li><li>• pozna natakarske pripomočke za postrežbo vina in jih zna pravilno uporabljati,</li><li>• zna pravilno postreči vino in ga priporočati k ustrezni hrani</li><li>• pozna vinske kozarce, zamaške in steklenice za vino,</li><li>• zna pripraviti različne pogrinjke,</li><li>• zna postreči svečani meni,</li><li>• zna vzpostaviti kontakt in komunikacijo z gostom,</li><li>• upošteva splošne higienske standarde in HACCAP.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• kuha različne vrste kav in ostale tople napitke in jih postreže na sodoben način,</li><li>• pripravlja mešane barske pijače na različne načine in pripravi okrasitev koktejle,</li><li>• zna pravilno priporočati vino k hrani in ga strokovno postreči.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• Samoocenuje kakovost izvedbe storitve,</li><li>• racionalno porablja material in energijo,</li><li>• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li><li>• upošteva pravila o varovanju okolja,</li><li>• učinkovito komunicira v delovnem timu.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• priprava kave in toplih napitkov – 10h,</li><li>• prezentacija in postrežba vin – 10h,</li><li>• mešanje barskih pijač – 10h</li><li>• priporočanje vin k jedem, izdelava meni karte – 8h,</li><li>• priprava pogrinjkov za različne priložnosti – 5h</li><li>• postrežba menija – 2h</li><li>• komunikacija s sodelavci in z gosti – 2h,</li><li>• varovanje zdravja in okolja – 2h,</li><li>• sodelovanje v skupini – 1h,</li></ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none"><li>• Višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva,</li><li>• znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma,</li><li>• poklicna izobrazba natakarkar in 5 let delovnih izkušenj.</li></ul>



Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	30. 01. 2020	DA	
Svet zavoda potrdil	5. 02. 2020	DA	