



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	<b>Osnove strežbe jedi in pijač</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Mariobor Marjan Božičko
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri pripravi gostinskih prostorov, večine s katerimi bodo lažje sledili razvoju tehnologij, materialov in čistilnih sredstev ter s tem 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 manj izobraženi odrasli, kar so najpogosteje prav odrasli, ki delajo v poklicu natakar/natakarica. Za to storitveno področje je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK pomočnik natakarja/natakarice, 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 opravljanja pomožnih del v strežbi, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem osnovnih tehnik dela in veščin pri pripravi prostorov in postrežbi jedi in pijač ter komunikacije z gosti.  Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,</li><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</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)	<b>10</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>40</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Priprava točilnice oz. točilnega pulta,</li> <li>• priprava restavracije (pogrinjanje miz, priprava pogrinjkov za redne obroke),</li> <li>• postrežba toplih in hladnih napitkov,</li> <li>• postrežba rednih obrokov in pripravljenih jedi,</li> <li>• vzdrževanja male namizne opreme, strežnega inventarja,</li> <li>• higiena dela v točilnici, vzdrževanje priročnega skladišča pijač,</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 točenje pijač in avtomat za pripravo toplih napitkov,</li> <li>• pripravi pogrinjke, postreže pijače, tople napitke in redne obroke,</li> <li>• pozna in pravilno uporabi malo namizno opremo ter strežni inventar,</li> <li>• pripravlja tople napitke in toči pijače,</li> <li>• deservira in pospravlja mize,</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	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dnevno pripravlja pogrinjke za redne obroke,</li> <li>• kuha različne vrste kav in streže pijače v točilnici,</li> <li>• čisti oz. pomiva strežni inventar,</li> <li>• sprejema enostavna naročila,</li> <li>• streže jedi in pijače k mizi,</li> <li>• komunicira z gosti in upošteva pravila bontona in lepega vedenja.</li> </ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Udeleženec:</p> <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> <li>• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in</li> <li>• poroča o stanju opreme za delo.</li> </ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravljala dela in priprav toplih napitkov v točilnici – 10h,</li> <li>• priprava pogrinjkov za redne obroke – 10h,</li> <li>• spoznavanje in vzdrževanje strežnega inventarja– 5h,</li> <li>• streženje odprtih pijač in napitkov – 5h,</li> <li>• ameriški način postrežbe jedi – 5h,</li> <li>• komunikacija s sodelavci in z gosti – 5h,</li> <li>• varovanje zdravja in okolja – 5h,</li> <li>• sodelovanje v skupini – 5h,</li> </ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Kadrovski pogoji:</p> <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 natakara in 5 let delovnih izkušenj.</li> </ul>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	24.9.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	2. 10. 2018	DA	