



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	NEMŠČINA ZA POTREBE GOSTINSKE STROKE
Področje	Biotehnologija
Predlagatelj programa (ime šole in ime pripravljalca programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Sonja Porekar Petelin, prof. nem. in ang.
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri znanju nemškega jezika, veščine, s katerimi bodo lažje komunicirali z gosti v tujem jeziku ter s tem izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (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 natakara/natakarica. 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 jim teh strokovnih znanj in veščin manjka, bi jih pa pri opravljanju poklica potrebovali.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo pridobiti kompetence na področju komuniciranja z gostom v nemškem jeziku, saj bodo na ta način izboljšali učinkovitost in kakovost lastnega dela. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none">• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe, ki delajo z gosti;• zaposlene osebe s poklicno izobrazbo natakara/natakarica, kuhar/kuharica,• 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 nujenja gostinskih storitev za 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)	40		10	
Praktični del (št. ur)				
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ol style="list-style-type: none">Gostinski obrati<ul style="list-style-type: none">vrste gostinskih obratov;opis gostinskega obrata: vrsta kuhinje, cenovna kategorija, ambient, lokacija...;sprejem, potrditev/zavrnitev rezervacije v restavraciji (osebno, telefonsko, e-mail);sprejem gosta;prevzem naročila, opis in razlaga jedi;pritožbe in reševanje pritožb;plačilo.Jedilni listKarta pijačPrevajanje receptovSlovenske narodne jedi in vina			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">sprejme rezervacijo, zavrne rezervacijo in ugotovi, kaj želi gost;sprejme gosta v restavraciji in ga posede za mizo;sprejme naročilo;obračuna gostinsko storitev, gostu objasni zneske na računu;sprejme pritožbo gosta in ustrezno reagira nanjo;pozna dele jedilnega lista;širi besedni zaklad na temo hrane;uporablja novo besedišče in prevaja jedi iz jedilnega lista;pozna načine priprave hrane;opiše jedi in njihove sestavine;našteje najbolj znane slovenske narodne jedi;opiše nekaj slovenskih narodnih jedi.			



Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• zna sprejeti rezervacijo, zavrniti rezervacijo in ugotoviti, kaj želi gost;• zna sprejeti gosta v restavraciji in ga posesti za mizo;• obvlada sprejemanje naročila;• zna obračunati gostinsko storitev, gostu pojasniti zneske na računu;• zmore sprejeti pritožbo gosta in ustrezno reagirati;• pozna dele jedilnega lista,• obvlada besedni zaklad na temo hrane;• uporablja novo besedišče in prevaja jedi iz jedilnega lista;• pozna načine priprave hrane;• zna opisati jedi in njihove sestavine;• zna naštetih najbolj znane slovenske narodne jedi in jih opisati.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<p>S programom udeleženec pridobi znanja in razvija zmožnosti:</p> <ul style="list-style-type: none">• sprejemanja komunikacijskih sporočil oz. besedil (poslušanja in branja) v nemškem jeziku;• tvorjenja komunikacijskih sporočil oz. besedil v ustreznih sporočanjških okoliščinah;• osnovnega sporazumevanja na svojem poklicnem področju. <p>Pri tem:</p> <ul style="list-style-type: none">• pogloblja zavest o pomembnosti jezikov in globalni kulturi in se hkrati zaveda pomena maternega jezika;• pridobiva strategije za delo s sodobnimi tehnologijami, viri, podatki in gradivi;• razvija zmožnost za učinkovito vseživljenjsko učenje.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<p>Gostinski obrati - 20h</p> <ul style="list-style-type: none">• vrste gostinskih obratov• opis gostinskega obrata: vrsta kuhinje, cenovna kategorija, ambient, lokacija...• sprejem, potrditev/zavrnitev rezervacije v restavraciji (osebno, telefonsko, e-mail)• sprejem gosta• prevzem naročila, opis in razlaga jedi• pritožbe in reševanje pritožb• plačilo <p>Jedilni list - 8h Karta pijač – 2h Prevajanje receptov – 5h Slovenske narodne jedi in vina – 5h</p>



**Izobrazba in kompetence
izvajalca(cev) programa**
(stopnja in smer izobrazbe)

Kadrovski pogoji:

- Visokošolska izobrazba družboslovne smeri - nemščina;
- znanja osnov s področja gostinstva in turizma.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	19.9.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	2. 10. 2018	DA	