



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Postrežba jedi in pijač			
Področje	Biotehnologija			
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Srednja šola Izola (Branko Miklobušec)			
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo spoznali osnove postrežbe, pripravljala dela in pridobili strokovne kompetence za sprejem gosta in prevzem naročila, postrežbo jedi in pijač ter komunikacijo z gostom v skladu z bontonom.			
SPLOŠNI DEL				
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport »Izvajanje programov nadaljnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 – 2022« in ciljev projekta MUNERA 3 omogoča udeležencem poglobitev in razširitev osebnega znanja in kompetenc v skladu s pričakovani delodajalca. Cilj programa je večja mobilnost zaposlenih med različnimi področji dela in osebni razvoj. Strokovni pristop do gosta narekuje pridobivanje in poglobljanje in obnavljanje strokovnih zanj vsem zaposlenim na področju turizma. Zadovoljstvo gosta je osnovna naloga vsakega delavca, zato je pomemben individualni pristop do vsakega posameznika in nenehno izobraževanje zaposlenih.			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so odrasli zaposleni na delovnih mestih s področja postrežbe, ki lahko pridobljena znanja uveljavijo pri delu v podjetju z namenom dviga kakovosti postrežbe jedi in pijač na različne načine.			
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 pridobitev in poglobljanje znanja iz strokovnih postopkov postrežbe z namenom dviga kakovosti ponudbe v gostinskih obratih. Delo zaposlenih bo tako bolj kakovostno.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (preverjanje znanja)
Teoretični del (št. ur)	5	/	/	5
Praktični del (št. ur)	30	/	10	/
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Pripravljen izdelek ali storitev	Konzultacije po e-pošti



Pogoji za končanje programa	80 % prisotnost, opravljena praktična izvedba izdelka ali storitve. Priprava izdelka ali storitve v dvojicah.
POSEBNI DEL	
Vsebine programa	Program obsega: <ul style="list-style-type: none"> – Pripravljala dela v office – Pripravljala dela v jedilnici – Priprava pogrinjok na različne načine in v različnih tipih gostinskih obratov – Sprejem in plasiranje gosta (bonton) – Prevzem naročila in priporočanje – Postrežba pijač (tudi buteljčno vino) – Postrežba posameznih skupin jedi na ameriški način – Francoski način postrežbe (samo kot primerjava) – Deserviranje (tehnika dela, higiena dela) – Zaključna dela – Priprava in postrežba napitkov in kave v različnih tipih gostinskih obratov
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec, zaposleni: <ul style="list-style-type: none"> – Opravi pripravljala dela v office – Uredi jedilnico glede na potrebo dogodka (penzijski gostje, a la carte ...) – Pripravi pogrinjke – Pozna ponudbo jedi in pijač – Postreže jedi in pijače na različne načine v različnih tipih gostinskih obratov – razume pomen in pravila postrežbe – upošteva načela bontona pri mizi
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec, zaposleni: <ul style="list-style-type: none"> – pozna pomen pripravljalnih del in jih zna kvalitetno opraviti – pozna pravila postrežbe in bonton – zna pravilno prenašati servirno posodo – pozna higienske standarde in jih upošteva pri opravljanju dela
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec, zaposleni: <ul style="list-style-type: none"> – samooocenuje kakovost opravljene storitve – načrtuje poklicno kariero – pogloblja znanje in kompetence – je ustvarjalen in pripravljen na nove izzive – pozna pomen priprave jedi pred gostom kot dodano vrednost svojemu delu
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	Ob začetku ugotovimo predznanje kandidatov s pogovorom in izmenjavo izkušenj. Teoretični del: 5 ur, praktični del: 5 ur x 8 izvedb. Preverjanje znanja: 5 ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Najmanj srednja strokovna izobrazba iz področja gostinstva in turizma Najmanj 5-letne delovne izkušnje na področju gostinstva



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT**



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	20. 2. 2019	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 2. 2019	DA	