



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

Naziv programa	Priprava zdravih in dietnih jedi - dietni kuhar
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani, Preglov trg 9, 1000 Ljubljana
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Zagotavljanje zdravega prehranjevanja v skladu s smernicami in priporočili za različne starostne skupine, kar še posebej velja za šolsko in študentsko prehrano, prehrano v vrtcih, bolnišnicah in domovih za starejše, za izboljšanje prehrane za zaposlene. Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja. Program zajema vsebine Kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije dietni kuhar-/dietna kuharica. Ciljna skupina so zaposleni vodje kuhinj in prehrane v vrtcih, šolah, bolnišnicah, zdraviliščih, kuharji in vsi, ki se ukvarjajo s pripravo ali pripravljajo hrano v različnih podjetjih, gostinskih, hotelskih obratih in zavodih. 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. Program je ciljno naravnani na pripravo zdravih in dietnih jedi, na posebnosti izbora živil in pijač za pripravo posameznih diet, na vrste varovalne in alternativne prehrane, sestavljanje jedilnikov za posamezne diete.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so vsi zaposleni v gostinstvu, turizmu, zavodih, v različnih obratih, ki načrtujejo prehrano, jo tudi pripravljajo, posebej v vrtcih, šolah, bolnišnicah, zdraviliščih.... Njihova osnovna izobrazba je srednja poklicna (IV. stopnja) ali srednja strokovna izobrazba (V. stopnja) s področja gostinstva in turizma ali živilske smeri. S pripravo hrane že imajo nekaj izkušenj.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva in vsaj tri leta delovnih izkušenj na področju priprave prehrane, ali najmanj srednja poklicna izobrazba živilske smeri in vsaj pet let delovnih izkušenj na področju priprave prehrane, zaposlitev, dokazilo delodajalca.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Kandidat:



	<ul style="list-style-type: none"> - sestavi jedilnike za posamezne diete v sodelovanju z odgovorno osebo ob upoštevanju normativov in pravil stroke. - pripravi dietne jedi in napitke po receptih in z ustrezno uporabo strokovnih postopkov mehanske in toplotne obdelave živil skladno z dietnimi in s kulinaričnimi zahtevami. - samostojno servira in deli dietno hrano in napitke ob upoštevanju normativov in standardov vezanih na razdeljevanje hrane. - vzdržuje higieno in urejenost kuhinje. 			
Obseg programa (skupno št. ur)	100			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	30	20		
Praktični del (št. ur)	50			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti, seminarska naloga in zagovor.	seminarska naloga		
Pogoji za končanje programa	Min. 80% prisotnost na aktivnostih, obvezna izdelava seminarske naloge predstavitev in zagovor			
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 dietni kuhar-dietna kuharica. Ciljna skupina so zaposleni vodje kuhinj in prehrane v vrtcih, šolah, bolnišnicah, zdraviliščih, kuharji in vsi, ki se ukvarjajo s pripravo ali pripravljajo hrano v različnih podjetjih, gostinskih, hotelskih obratih in zavodih. Poudarek usposabljanja je na praktičnem delu.</p> <p>Moduli zajemajo vsebine: splošna načela zdrave prehrane, tehnologija dela v kuhinji, poslovno komuniciranje, izbira živil in tehnoloških postopkov pri pripravi dietne hrane, osnove sestave prehranskega programa, izračunavanje hranilnih in energijskih ter ekonomskih vrednosti obrokov, osnovna načela prehrane pri sladkorni bolezni, pri boleznih prebavnega trakta, alergijah in preobčutljivosti, ledvični dieti ... praktična priprava dietnih jedilnikov.</p>			
Kompetence , pridobljene s programom	Kandidat izdelava jedilnik za dieto, zbere ustrezna živila, sestavi jedilnik, upošteva normative za dietne jedi, pripravi zahtevek za živila, izračuna energijske in hranilne vrednosti obrokov, na jedilniku označi jedi, ki vsebujejo alergene, zagotavlja kakovost opravljenega dela, predstavi pripravljeni jedilnik z upoštevanjem načel uspešne komunikacije, toplotno in mehansko obdela živila skladno z dietnimi priporočili in s sodobnimi načini priprave hrane ter po potrebi uporabi dopolnitvene kuharske postopke, izdelava obračun porabljenega materiala, 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.			

<p>Spretnosti, pridobljene s programom</p>	<p>Kandidat pripravi jedilnike specialnih diet za posameznike, pozna normative za dietne jedi, zna izračunati energijsko in hranilno vrednost živil in obrokov, pozna dovoljena in odsvetovana živila za posamezne diete, pozna živila, ki vsebujejo alergene in jih označi na jedilniku, zna poiskati potrebne informacije o specialnih dietah, zna uporabljati tablice hranilnih vrednosti, zna jedi estetsko servirati in priporočati, pripraviti brezalkoholni napitek.</p>
<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Pridobijo potrebno znanje za poklicno kariero in napredovanje, znajo poiskati informacije in lažje sledijo prehranjevalnim navadam, posebnostim, filozofiji in intoleranci prehranjevanja gostov, bolnikov, otrok, starostnikov, študentov, zaposlenih.... Pripravljajo ponudbo jedi in napitkov po smernicah in zahtevah časa, uporabljajo IKT tehnologijo, delajo v skupini, uspešno komunicirajo, rešujejo izzive časa in prostora, poznajo predpise in zakonodajo s področja zdrave in dietne prehrane.</p>
<p>Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)</p>	<p>Udeleženci že imajo znanja in veščine za poklic, zato bo izobraževanje nadgradnja posebnih znanj in spretnosti s področja zdrave in dietne prehrane. Oblikovane bodo skupine s po 20 udeleženci. Usposabljanje bo potekalo v osmih terminih. V vsakem terminu bo najprej teoretični del (4 - urna predavanja), sledile bodo 6 - urne delavnice v prostorih učne kuhinje na Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Ljubljani. Kandidati prejmejo gradivo, urnik in navodila. Na koncu izobraževanja kandidati oddajo seminarsko nalogo in jo tudi zagovarjajo v prisotnosti tričlanske komisije. Kandidati prejmejo potrdila, na katerih so zapisani vsebinski sklopi in kompetence, ki jih bodo udeleženci pridobili s tem izobraževanjem.</p> <p>Program je sestavljen iz 8 modulov: Splošna načela zdrave prehrane, varovalna dieta in alternativna prehrana, prehrana pri alergijah in preobčutljivosti I. del, prehrana pri alergijah in preobčutljivosti II. del, osnovna načela prehrane pri sladkorni bolezni, prehrana pri boleznih prebavnega trakta, žolčna, ledvična dieta, sestavljanje jedilnikov in izračun energijskih in hranilnih vrednosti obroka, strežba obrokov in priprava brezalkoholnih napitkov. Časovna razporeditev z vsebinami bo priloga.</p>
<p>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Program usposabljanja izvajajo: Teoretični del: priznane strokovnjakinje s področja dietne prehrane in dietetike z večletnimi izkušnjami mag. in univ.dipl.inž. živ. teh. Praktične vaje: strokovni učitelji z dolgoletnimi izkušnjami in s kompetencami pri izvajanju tovrstnega usposabljanja. Učitelji strokovnoteoretičnih predmetov, org. dela v gost.</p>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	18. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	26. 9. 2018	DA	



**Priloga 3_Obralec 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, Preglov trg 9, 1000 Ljubljana
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.



	<ul style="list-style-type: none"> - 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</p>			



	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, 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 bo 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		



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

Naziv programa	Angleščina v stroki
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani Inka Nose
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je namenjen poglobljanju in razširjanju strokovnih znanj pa tudi generičnih znanj in spretnosti ter poklicnih zmožnosti. Sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela. Vsebuje 9 modulov: osnovni tipi gostinskih obratov, poklici v gostinstvu, besedišče za hrano in pijačo, tradicionalne jedi in vina, postopki v kuhinji, opisovanje jedi, dialogi v restavraciji, delo s strokovnimi besedili. Vsak modul ima teoretični in praktični del – konverzacijo ter prikaz uporabe spletnih orodij za samostojno učenje in delo. Zadnji modul je namenjen pripravi pisnega izdelka in njegove predstavitve. Vsebine programa so ciljno naravnane na izboljšanje kompetenc in spretnosti v gostinstvu/turizmu pri komunikaciji v tujem jeziku.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj projekta je izboljšati kompetence zaposlenih zaradi potreb na trgu dela – za večjo zaposljivost ter osebni razvoj, mobilnosti med področji in delovanje v sodobni družbi. S tem se zmanjšujejo neskladja med usposobljenostjo in potrebami trga dela. Program zapolnjuje vrzel v praksi, saj z njim udeleženci pridobijo specialna znanja za delo na posameznih delovnih mestih. V zadnjih štirih letih v Sloveniji beležimo porast turizma na letni ravni za 12 %, skladno s tem pa tudi večjo potrošnjo. Strategija razvoja slovenskega turizma 2017–2021 predvideva nadaljnjo rast in opozarja na pomanjkanje izobraževanj za zaposlene v gostinskem sektorju. Kadri v slovenskem turizmu so eden od njegovih najpomembnejših neizkoriščenih razvojnih potencialov za prihodnji, trajnostni razvoj. Program je zato ciljno naravnana na uporabo tujega jezika v stroki. Upošteva potrebe delodajalcev in omogoča pridobivanje specifičnih znanj stroke – gostinstva. Poudarek je na praktičnem delu, ki pa ima za osnovo teoretični del programa.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu, ki potrebujejo dodatna usposabljanja zaradi potreb na trgu dela in delovnem mestu. S pridobljenimi znanji, spretnostmi in z zmožnostmi povečujejo fleksibilnost na trgu dela in pridobivajo specialna znanja za delo na posameznih delovnih mestih.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	<ul style="list-style-type: none"> - najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva - zaposlitev (dokazilo delodajalca)
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> - naučiti se predstaviti gostinski obrat gostu, - usposobiti se za predstavitev jedilnega lista in menija, - naučiti se predstaviti posamezne jedi,



	<ul style="list-style-type: none"> - usposobiti se za sprejem naročil, - naučiti se reševati pritožbe, - usposobiti se za izvedbo plačil z različnimi plačilnimi sredstvi, - usposobiti se za pravilno komuniciranje z gosti, - usposobiti se za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve, - naučiti se uporabljati spletne vire in tehnologijo za samostojno učenje tujega jezika, 			
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)	32			
Praktični del (št. ur)		9	9	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti, pisni izdelki in predstavitev			
Pogoji za končanje programa	Min. 80 % prisotnost na aktivnostih, obvezna izdelava pisnih izdelkov in predstavitev			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Program obsega 9 modulov:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restavracija (poimenovanje tipov restavracije, opis tipov restavracije) • Poklici v gostinstvu (poimenovanje poklicev v strežbi in v kuhinji, opis del) • Besedišče (živila, meniji, jedilni list), prehrana, pijača, dietna prehrana) • Tradicionalne jedi, vina (slovenske tradicionalne jedi in vina) • Postopki v kuhinji (poimenovanje osnovnih postopkov obdelave živil, recepti) • Opisovanje jedi (pridevniki za opisovanje jedi) • Dialogi v restavraciji (sprejem rezervacije, naročil in priporočanje, sprejem plačila, reševanje pritožb) • Delo z besedili s strokovno temo (razvijanje bralnega razumevanja ob branju strokovnih besedil, uradna pisma) • Predstavitve pisnih izdelkov 			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> - Zna samostojno komunicirati v tujem jeziku v različnih strokovnih situacijah in okoliščinah. - Pozna različne tipe gostinskih objektov. - Zna poimenovati poklice v strežbi in kuhinji. - Pozna osnovne postopke obdelave živil. - Zna poimenovati živila iz posameznih skupin. - Pozna tradicionalne slovenske jedi in vina. - Zna predstaviti meni in jedilni list. - Razume osnovno pisno korespondenco stroke v tujem jeziku. 			



	<ul style="list-style-type: none"> - Zna sprejeti rezervacijo in naročilo. - Zna sprejeti plačilo. - Zna reševati pritožbe. - Zna uporabljati različne vire (internet, slovarji), obdelovati in razumeti podatke v tujem jeziku.
<p>Spretnosti, pridobljene s programom</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Poimenuje osnovne tipe restavracij. - Na kratko opiše posamezne tipe restavracij. - Našteje osnovne poklice v gostinstvu. - Opiše osnovna dela v gostinstvu. - Opiše pogrinjanje mize. - Poimenuje osnovna živila. - Prevede meni v angleščino/slovenščino. - Opiše slovenske tradicionalne jedi in poimenuje vina. - Poimenuje postopke obdelave. - Posreduje navodila za pripravo jedi (recepti). - Opiše jedi. - Sprejme rezervacijo po telefonu. - Sprejme naročilo in priporoča jedi. - Predstavi račun. - Predloži rešitev za pritožbo stranke. - Razume strokovna besedila. - Povzema strokovna besedila. - Sestavi formalno pismo.
<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Pridobijo potrebno znanje za poklicno kariero in napredovanje, si krepijo splošne kompetence in s tem postajajo dozretnejši za spremembe, ki jih nudi sodobno delovno okolje.</p> <p>Pridobijo naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znajo poiskati informacije, - komunicirajo z gosti, - tvorno sodeluje v skupini, - pridobivajo strategije za delo s sodobnimi tehnologijami, viri, podatki in gradivi, - razvijajo zmožnost za učinkovito vseživljenjsko izobraževanje in učenje, - rešuje probleme in se učijo prilagajati nepredvidenim situacijam, - razvijajo pozitiven odnos do drugačnosti in sprejemanja ljudi iz različnih kulturnih okolij, - načrtujejo poklicno kariero, - samozavestno nastopajo v javnosti.
<p>Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)</p>	<p>Udeleženci že imajo znanja in veščine za svoj poklic, zato bo izobraževanje nadgradnja posebnih znanj s področja uporabe tujega jezika. Oblikovane bodo skupine s po 20 udeleženci. Usposabljanje bo potekalo v šestih terminih. V vsakem terminu bodo 3-urna predavanja (teoretični del) in konverzacija z vajami dialogov, 8-urna delavnica Delo s spletnimi vsebinami, 8 ur dela pa je namenjenih domačemu delu (priprava pisnega izdelka in njegove predstavitve).</p> <p>Udeleženci na začetku prejmejo urnik in gradivo, med predavanji pa delovne liste. Ob zaključku sledi kratko preverjanje znanja. Način preverjanja bo pisni in ustni – predstavitev pisnega izdelka.</p>



	<p>Kandidati prejmejo potrdila, na katerih bodo zapisani vsebinski sklopi in kompetence, ki jih bodo udeleženci pridobili med izobraževanjem.</p> <p>Program je sestavljen iz 9 modulov:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. modul: Restavracija (5 ur) <ul style="list-style-type: none"> - Poimenovanje tipov restavracije - Opis tipov restavracije 2. modul: Poklici v gostinstvu (3 ure) <ul style="list-style-type: none"> - Poimenovanje poklicev v strežbi in v kuhinji - Opis del - Biografije kuharskih mojstrov 3. modul: Besedišče (živila, meniji, jedilni listi), prehrana (9 ur) <ul style="list-style-type: none"> - Poimenovanje sadja, zelenjave, mesa - Poimenovanje pijač in napitkov - Bralno razumevanje menijev in jedilnih listov - Dietna prehrana 4. modul: Tradicionalne jedi, vina (6 ur) <ul style="list-style-type: none"> - Slovenske tradicionalne jedi - Slovenska tradicionalna vina - Tradicionalne jedi posameznih držav 5. modul: Postopki v kuhinji (3 ure) <ul style="list-style-type: none"> - Poimenovanje osnovnih postopkov obdelave živil - Recepti - Merske enote 6. modul: Opisovanje jedi (6 ur) <ul style="list-style-type: none"> - Pridevniki za opisovanje jedi 7. modul: Dialogi v restavraciji (8 ur) <ul style="list-style-type: none"> - Sprejem rezervacije - Sprejem naročil in priporočanje - Sprejem plačila - Reševanje pritožb 8. modul: Delo z besedili na strokovno temo (6 ur) <ul style="list-style-type: none"> - Razvijanje bralnega razumevanja ob branju strokovnih besedil - Uradna pisma 9. modul: predstavitve pisnih izdelkov - ponudba izbranega obroka s pijačo oz. napitkom (4 ure)
<p>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Program usposabljanja izvajajo: Univerzitetni diplomirani profesorji tujega jezika z dolgoletnimi izkušnjami poučevanja tujega jezika v stroki</p>
<p>Spremljanje in izvajanje programa (dnevnik, lista prisotnosti)</p>	<p>Na predavanju se dnevno preverja prisotnost udeležencev. Udeleženci se podpisujejo na listo prisotnosti in s tem potrdijo svojo prisotnost. Predavatelj vodi dnevnik, v katerega zapisuje vsebino predelane učne snovi.</p>
<p>Evalvacija</p>	<p>Na začetku usposabljanja izvajalec pripravi za udeležence anketni vprašalnik, ki služi za ugotavljanje predznanja iz stroke. Po končanem usposabljanju izvajalec programa ponovno pripravi anketni anonimni vprašalnik, ki se nanaša na stroko in izvedbo. Ker so udeleženci že na začetku izpolnjevali vprašalnik, ki se je nanašal na stroko, lahko iz druge evalvacije ugotavljamo, kakšen je napredek udeležencev na strokovnem področju. Vsebinska evalvacija je torej naravnana na:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. cilje programa usposabljanja, b. ustreznost trajanja programa usposabljanja glede na zahtevnost, tako teoretičnega, kot praktičnega dela, c. organizacijo usposabljanja,



	<ul style="list-style-type: none">d. ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja,e. izpolnitev pričakovanj inf. strokovnost izvajalca usposabljanja. <p>Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da bodo še kakovostnejše.</p>
--	--

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