



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	DOBRA IN ZDRAVA PREHRANA NA DELOVNEM MESTU
Področje	biotehnika
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na področju gastronomije. S pridobljenimi znanji bodo ob ustrezni meri samoiniciativnosti, sledili trendom razvoja zdrave, uravnotežene, ekološko in lokalno pridelane hrane in jo znali vključiti v ponudbo.</p> <p>S tem bodo izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela. Z usposabljanjem po programu udeleženec pridobi dodatne strokovne kompetence, zna delati v skupini in v dvojicah ter zna pridobljeno znanje uporabiti v raznovrstnih delovnih in življenjskih okoliščinah.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>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.</p> <p>Poklici s področja gastronomije sodijo med deficitarne poklice. Vse manj mladih se izobražuje v tovrstnih programih, zato je v kuhinjah vse več zaposlenih, ki se priučijo za opravljanje poklicev. Le-ti imajo primanjkljaj strokovnega znanja in kompetenc. Udeleženci v programu usposabljanja pridobijo nova znanja s področja gastronomije, ki jim daje možnosti za kakovostnejše in bolj učinkovito delo.</p> <p>V današnji družbi se vse bolj zavedamo pomembnosti zdrave, uravnotežene, ekološko in lokalno pridelane hrane, pripravljene po sodobnih prehranskih trendih, zato jo želijo v podjetjih/organizacijah vključiti v ponudbo oz. v jedilnike. Zdrava prehrana in uravnoteženi jedilniki bodo imeli pozitivne vplive na zdravje in delovno učinkovitost zaposlenih.</p> <p>V podjetjih in drugih organizacijah, kjer zaposlujejo delavce za delo v kuhinji, morajo poskrbeti za strokovno usposobljenost zaposlenih. Glede na hitro spreminjajoče trende v dejavnosti je aktualizacija znanja nujna za ohranitev konkurenčnosti na trgu dela. Z usposabljanjem po programu udeleženec pridobi aktualna strokovna</p>



	<p>znanja, zna deliti pridobljeno znanje ter zna pridobljeno znanje uporabiti v praksi ter je spodbujen sledenju trendov na področju gastronomije.</p>
<p>Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)</p>	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju gastronomije, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem najnovejših trendov.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">- zaposleni, ki delajo v kuhinji (kuharji, kuharice, pomočniki in pomočnice kuharja/kuharice)- zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna- zaposleni, ki si z pridobitvijo dodatnih kompetenc želijo zagotoviti večjo konkurenčnost in mobilnost na trgu dela.
<p>Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)</p>	<p>Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.</p>
<p>Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)</p>	<p>Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju gastronomije za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela. S tem bi dosegli večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela, osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi.</p> <p>Udeleženci bodo izboljšali poklicne kompetence na področju gastronomije. Z novimi znanji in spretnostmi bodo sledili smernicam sodobne, zdrave, biološko pridelane in uravnotežene prehrane in s tem pripomogli k zdravemu načinu priprave jedi za vsakdanje življenje.</p> <p>Udeleženci v programu razvijajo temeljne kompetence, ki jih potrebujejo za opravljanje dela na področju gastronomije, krepijo samoiniciativnost in podjetnost ter socialno vključenost, kulturno zavest in trajnostni razvoj.</p> <p>Cilji programa so zastavljeni, da udeleženec razvija oz. osvoji znanja in spretnosti s področij:</p> <ul style="list-style-type: none">• sodobnih metod in tehnik dela v kuhinji• komunikacije in timskega dela• varovanja zdravja in okolja• gospodarnosti• kakovosti.
<p>Obseg programa (skupno)</p>	<p>60 ur</p>



št. ur)				
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek storitev ali	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			
Praktični del (št. ur)	40		10	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	lista prisotnosti		Samostojni izdelki in predstavitvev	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu in izvedena samostojna izdelava izdelka s predstavitvijo.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Vsebinski moduli in njihov časovni obseg: <ul style="list-style-type: none">• JEDILNIKI: 7 UR• HACCP: 5 UR• ENOLONČNICE: 8 UR• MESNE JEDI; 8 UR• SOLATE IN SOLATNI KROŽNIKI: 8 UR• OMAKE IN PRILOGE: 8 UR• ZAVITKI, PITE, NARASTKI: 8 UR• SLADICE: 8 UR			
Kompetence, pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• sestavi in pripravi dnevne menije• pripravi jedi iz širšega izbora živil in upošteva njihovo hranilno vrednost v prehrani• mehansko in toplotno obdela živila in izdelava porcije na osnovi normativov• pripravi hladne in tople začetne jedi, juhe, jušne vložke, zakuhe, enolončnice• pripravi mesne jedi, osnove in omake, priloge, zelenjavne jedi, solate• pripravi sladice• zna porcionirati na osnovi normativov• zna ravnanje z živilom v skladu s standardi• skrbi za ustrežno shranjevanje živil in neuporabljenih jedi ob upoštevanju pravil HACCP - vzdržuje osebno higieno in higieno in urejenost delovnega okolja ter odgovorno izvaja predpise			



Spretnosti, pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna organizacijo dela v kuhinji• organizira lastno delo in delo v kuhinji• zna predvideti potreben čas za določeno delo• upošteva splošne higienske standarde in HACCP pri razdeljevanju hrane• pozna postopke in sodeluje naročanje živil• zna sestaviti in pripraviti dnevni meni ob upoštevanju ob upoštevanju načel za sestavljanje jedilnikov• zna izbirati sezonsko ustrezna živila pri pripravi jedi in jedilnikov• zna pripravljati jedi na zdrav način z izbiro varnih živil glede na priporočila svetovne zdravstvene organizacije• zna mehansko obdelati živila• toplotno obdela živila z uporabo ustreznih postopkov• pripravlja servirno posodo in pripravljene jedi za izdelavo porcije• zagotavlja kakovost in odgovarja za kakovost opravljene storitve in dela• vzdržuje higieno in urejenost kuhinje• komunicira z nadrejenim, s sodelavci in z gosti• varuje zdravje pri delu na delovnem mestu
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• samoocenuje kakovost izvedbe storitve,• racionalno porablja material in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• učinkovito komunicira v delovnem timu,• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p>Program bo organiziran v skupnem obsegu 60 ur, od tega je načrtovanih 50 kontaktnih ur in 10 ur samostojnega dela s predstavitvijo lastnega izdelka. Izobraževanje bo potekalo v skupinah, pri čemer je zgornja meja udeležencev 20.</p> <p>Vsebinski moduli in njihov časovni obseg:</p> <ul style="list-style-type: none">• JEDILNIKI: 7 UR• HACCP: 5 UR• ENOLONČNICE (MESNE, BREZMESNE): 8 UR• MESNE JEDI; 8 UR



	<ul style="list-style-type: none">• SOLATE IN SOLATNI KROŽNIKI: 8 UR• OMAKE IN PRILOGE: 8 UR• ZAVITKI, PITE, NARASTKI: 8 UR• SLADICE: 8 UR.
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none">- visokošolska ali viješolska izobrazba s področja gastronomije, gostinstva, živilstva in- tri leta delovnih izkušenj na področju gastronomije in- najmanj eno leto izkušenj na področju izobraževanja odraslih

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	1.10.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	11.10.2018	DA	