



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Šola kuharskih veščin			
Področje	Biotehnika			
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Uroš Flis			
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je namenjen osebam, ki so zaposleni v prehranskih (gostinskih) obratih, kjer je potrebno pridobiti znanja in veščine za opravljanje enostavnejših del v kuhinji, kot so : priprava surovin, izvajanje postopkov mehanske in toplotne obdelave ter poznavanje osnov higijene in zakonodaje.			
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 pripravljamo programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo pripomogla k izboljševanju učinkovitosti in kakovosti dela na določenem področju. Cilj programa je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela izboljšati njihove kompetence – za večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi.			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu brez ustrezne izobrazbe, strokovnih znanj in veščin.			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je pridobiti znanja in veščine za opravljanje enostavnejših del v kuhinji, poznavanje osnov higijene in zakonodaje.			
Obseg programa (skupno št. ur)	51			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	21			
Praktični del (št. ur)	30			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80 % prisotnost v programu			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> - Načrtovati lastno delo v kuhinji; - Racionalna raba energije, materiala in časa; - Mehanska in toplotna obdelava živil; - Priprava enostavnih jedi; - Vzdrževati higijeno in urejenost kuhinje; 			



	- Varovati zdravje in okolje;
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženci osvojijo: <ul style="list-style-type: none"> - načrtovanje lastnega dela v kuhinji ter znajo racionalno uporabljati energijo, surovine in čas priprave. - pripravo enostavnih jedi, ter so zmožni pri tem vzdrževati osebno higieno in urejenost kuhinje.
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženci znajo pravilno pripraviti različne enostavne jedi, pri tem načrtujejo lastno delo v kuhinji, vzdržujejo osebno higieno in urejenost kuhinje.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> - samocenuje kakovost izvedbe storitve; - racionalno porablja živila in energijo; - upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu; - upošteva pravila o varovanju okolja; - učinkovito komunicira v delovnem timu;
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"> - Podoba živilskega delavca (osnove živilstva z zakonodajo, mikrobiologija, osebna higiena in varstvo pri delu) (5 ur teorije); - Poznavanje živil (5 ur teorije); - Tehnologija dela v kuhinji (9 ur teorije in 5 ur prakse); - Priprava na delo, mehanska in toplotna obdelava živil, priprava enostavnih jedi (25 ur prakse); - Vzdrževanje strojev in naprav (2 uri teorije).
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Višješolska ali visoka izobrazba s področja gostinstva.

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