



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Kuhinjski asistent
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola Zagorje Mojca Omahne, Teo Gosak
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>V javnih zavodih, ki pripravljajo obroke za svoje oskrbovance, in tudi pri zasebnikih, ki se ukvarjajo z gostinstvom, so v okviru kuhinjske ekipe zaposlene osebe brez gostinske izobrazbe. Pri svojem delu nudijo pomoč kuharjem, opravljajo pomožna dela pri pripravi jedi in opravljajo raznovrstna čiščenja.</p> <p>Program izobraževanja je sestavljen iz osnov kuharstva. Zaposleni v kuhinji, ki so brez ustrezne strokovne izobrazbe, bodo spoznali, kako se pravilno strokovno izvajajo tehnološki postopki priprave jedi. Naučili se bodo pripravljati enostavne jedi.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Vrtci, osnove in srednje šole, domovi starejših in šole, včasih pa tudi gostinska podjetja imajo kadre v omejenem obsegu. Naravo dela pa narekujejo nihanja povpraševanja in s tem spremembe v ponudbi ter obsegu dela. Strokovno usposobljeni kadri imajo za pomoč pri delu pomožno osebje, ki nudi pomoč pri pripravi prehrane. Znanja stroke pomožnega osebja so nizka, saj niso bili vključeni v redno strokovno izobraževanje, zato se pojavljajo potrebe po dodatnem izobraževanju pomožnega osebja.</p> <p>Resolucija o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 predvideva usposabljanja in izpopolnjevanja za potrebe dela, zato je bil program usposabljanja kuhinjski asistent oblikovan za odpravo neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju gastronomije.</p> <p>Ciljne skupine bodo :</p> <ul style="list-style-type: none">- pomožno osebje v kuhinjah vrtcev, osnovnih šol, dijaških domov in kuhinjah drugih javnih ustanov- zaposleni v razdeljevalni, čajni kuhinji ipd.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega ali samostojnega podjetnika.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Program izobraževanja je namenjen pomožnemu osebju v kuhinjah in je sestavljen iz osnov kuharstva. Zaposleni v kuhinji, ki so brez ustrezne strokovne izobrazbe, bodo spoznali, kako se pravilno strokovno izvajajo tehnološki postopki priprave jedi. Naučili se bodo pripravljati enostavne jedi in sladice. Naučili se bodo varnega dela v kuhinji, znali se bodo urediti v skladu s predpisi in opraviti



	čiščenje po predpisanih postopkih. Po izobraževanju bodo sposobni za kakovostnejše delo in bodo bolj zaposljivi.			
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)	5			
Praktični del (št. ur)	40		5	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek (dnevni načrt dela)	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost in praktični preizkus usposobljenosti.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa				
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> • osebna urejenost, HACCP • priprava mise en place, • priprava enostavnih jedi, • priprava enostavnih sladice 			
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> • osebno se uredi za delo v kuhinji, varno uporablja prostore in opremo v kuhinji, • načrtuje faze mise en place-a v kuharstvu za pripravo in za izdajanje jedi, tehtanje in pretvarjanje merskih enot, • izvaja mehansko in toplotno obdelovanje živil za pripravo enostavnejših jedi 			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi preproste hladne začetne jedi, juhe, jušne zakuhe in vložke, enolončnice, • sodeluje pri pripravi mesnih jedi, • pripravi enostavne zelenjavne jedi, priloge, solate, • pripravi enostavne sladice, 			



	<ul style="list-style-type: none">• pripravi servirno posodo in pripravljene jedi za izdelavo porcije,• vzdržuje osebno urejenost in higieno kuhinje, izvaja HACCP• upošteva navodila za varno delo
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• osebna urejenost, varna uporaba opreme v kuhinji - 2 uri• načrtovanje faze mise en place-a v kuharstvu za pripravo in za izdajanje jedi, tehtanje in pretvarjanje merskih enot – 8 ure• izvajanje mehanskega obdelovanja živil - 10 ur• izvajanje toplotnega obdelovanja živil – 20 ur• porcioniranje in serviranje - 5 ur• čiščenje - 5 ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Višješolska/srednja gostinske smeri

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	8.11.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	22.10.2018	DA	