



Priloga 3_Obralec za pripravo programov

Naziv programa	INOVATIVNI PRISTOPI V STREŽBI GOSTA
Področje	Biotehnika - gostinstvo in turizem
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Franci Mežič
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela. V teoriji bodo obravnavani osnovni pojmi, ki so potrebni za razumevanje nekaterih zakonitosti v strežbi. Udeleženci programa bodo spoznali posamezne vrednote kakovostne strežbe za dobro počutje gostov, podrobneje bodo spoznali gostinsko dejavnost, načine strežbe, zakonitosti pri postrežbi gostov, sodobne izzive v strežbi glede na vrsto gostinskega obrata in trende v gostinstvu, gastronomiji in v kulinaricnem turizmu. V praktičnem delu bodo podrobno prikazane zakonitosti strežbe, načini strežbe, strežba jedi in pijač, bonton v strežbi in bonton za gostovo mizo. Prikazani bodo tudi sodobni trendi pri postrežbi nekaterih jedi in pijač, sodobne oblike priprave omizja in tehnike dela, glede na potrebe in pričakovanja različnih tipov gostov.
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. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so gostinski delavci, turistične kmetije, vinotoči in zidanice ter vsi tisti, ki želijo svojim gostom ponuditi nekaj več.</p> <p>Strežba je del gastronomije in kakovostno strežno osebje je na trgu dela hitro zaposljivo in zelo iskano. Veliko otrok in odraslih ljudi se iz takšnih ali drugačnih razlogov odloča in si želi svojo poklicno pot ter ustvarjanje nadaljevati prav v smeri strežbe. To veliko zanimanje za ta poklic in potreba na trgu dela zaradi vedno večje prepoznavnosti Slovenije kot uspešne gastronomske regije in zaradi rasti razvoja različnih oblik turizma, ima za posledico potrebo po spremembah v izobraževalnih programih in usposabljanjih na tem področju.</p> <p>Vsak gost si želi, da iz kraja, ki ga obišče in iz gostinskega obrata, kjer si privoščijo obedovanje, odnese kar se da izjemne vtise. Prvi vtis za gosta je prostor, omizje in strežno osebje. Prav zato je pomembno zavedati se, da je potrebno na tem področju storiti še veliko, da bomo zadovoljili pričakovanja naših gostov, tako domačih kot tujih gostov.</p>



	<p>Velik poudarek je namenjen trajnostnem načrtovanju ponudbe gostinskega obrata, kulturi omizja in obedovanja, zlaganju serviet za različne priložnosti, ki so tiste, ki na gosta naredijo še dodaten vtis, pravilni strokovni postrežbi in zavedanju, da je strežno osebje tisto, ki ima velik vpliv na uspešnost prodaje, posledično uspeha gostinskega obrata.</p> <p>Strežba je področje, ki hitro sprejema nove smernice poslovanja in se prilagaja potrebam gostov.</p>			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu, turistični delavci in vsi tisti, ki čutijo, da morajo zaradi uspešnejšega poslovanja posodobiti svoje znanje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gostinci, • Turistični delavci, • Ostali, ki se ukvarjajo z gostinsko-turistično dejavnostjo. 			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	<p>Zainteresirani zaposleni, ki želijo pridobiti kompetence za boljše opravljanje svoje storitve.</p>			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilj programa je pridobiti in nadgraditi že pridobljena znanja o strežbi gosta in organizaciji dela v strežbi, spoznati zakonitosti strežbe, osvojiti različne metode, tehnike in načine strežbe jedi in pijač. Cilj programa je spoznati nove inovativne pristope pri strežbi gosta v turističnih prostorih, spoznati potrebe in navade sodobnih gostov. Za uspeh pri strežbi je danes potrebno poznati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Področje psihologije (osebnost, psihologijo gosta) • Navade in potrebe sodobnih gostov • Gostinsko-turistični prostor • Spremembe in trende v gostinski dejavnosti • Osnovne zakonitosti in nove tehnike dela v strežbi • Kulinarične značilnosti posameznih gastronomskih regij v Sloveniji • Gastronomske dvojice (hrana in vino) • Osnovne zakonitosti spajanja jedi s pijačami • Osnove vinskega svetovanja in postrežbe vin • Bonton pri strežbi (komunikacija) • Strežni inventar • Strokovno znanje 			
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)	30			



Praktični del (št. ur)	20			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Udeležencem programa bodo predstavljena naslednja področja: <ul style="list-style-type: none">• Osnovna znanja o strežbi in organizaciji dela v posameznih gostinskih obratih v turističnem prostoru,• Zakonitosti strežbe in osnovna pravila pri strežbi,• Oprema in inventar v gostinstvu,• Potrebe in navade sodobnih gostov v turističnem prostoru,• Gostoljubnost in prisrčnost v gostinstvu,• Možnosti oblikovanja ponudbe v gostinskih obratih,• Gastronomija Slovenije (značilne jedi, tradicionalne jedi, kulinarčne posebnosti in pijače),• Inovativnost pri pripravi omizja (pogrinjek),• Nadstandardna ponudba kakovosti storitev in dobro počutje gostov,• Nove metode in tehnike strežbe jedi in pijač,• Trendi v gostinstvu in eno-gastronomskem turizmu,• Sodobne oblike postrežbe gosta,• Psihologija gosta• Komunikacijske veščine strežnega osebja			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec pridobi naslednje kompetence: <ul style="list-style-type: none">• Pomen strežbe, organizacije dela v strežbi in načinov aktivne prodaje (inovativni pristopi),• Spozna zakonitosti strežbe (inovativni pristopi),• Spozna navade in potrebe sodobnih gostov,• Spozna različne pogrinjke glede na namen pogostitve,• Spozna različne možnosti oblikovanja ponudbe v gostinstvu glede na strukturo gostov,• Spozna organizacijo izrednih gostinskih dogodkov s poudarkom na izvirnosti ponudbe posameznega turističnega prostora (sodobni trendi),• Obvlada komunikacijo z gosti in zagotavlja kakovost pri strežbi gostov,• Analizira kakovost inventarja v strežbi,• Spozna pomen animacije gostov,• Spozna pomen aktivne in inovativne prodaje v strežbi			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec pridobi naslednje spretnosti: <ul style="list-style-type: none">• Zaveda se vrednot kakovostne strežbe za dobro počutje gostov,			



	<ul style="list-style-type: none">• Komunicira z gostom, poslovnem okoljem in drugo javnostjo,• Spremlja nove trende glede pričakovanj in potreb gostov,• Pridobi spretnosti pri strežbi jedi in pijač,• Pridobi spretnosti priprave in dokončevanja jedi pred gostom,• Pridobi spretnosti postrežbe vseh vrst pijač in mešanih pijač,• Pridobi spretnosti sestave jedilnikov za različne priložnosti• Pridobi osnovna znanja o spajanju-druženju jedi in pijač (predvsem piva in vina)
<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženec v programu pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">• Dopolni nekatere osebnostne lastnosti (vljudnost, spontanost v navezovanju stikov, poznavanje ljudi, vzdržljivost, iskrenost, točnost, taktnost),• Pozna navade in potrebe sodobnih gostov (psihologija gosta),• Pridobi nekatere organizacijske sposobnosti, govorne sposobnosti in sposobnosti za improvizacijo,• Zna pripraviti in dekorirati prostor glede na namembnost prireditve,• Pozna zgodbo o jedi, vinu,• Pozna osnovne zakonitosti spajanja vin z jedmi,• Pozna področje eno-gastronomije,• Pozna slovenske gastronomske regije in t.i. gastronomske dvojice,• Pozna pravila bontona pri strežbi jedi in pijač,• Pozna pravila bontona pri mizi,• Pozna komunikacijske veščine.
<p>Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov- modulov, časovni obseg)</p>	<p>(Teoretični del - 30 h)</p> <ul style="list-style-type: none">• Pomen strežbe, zakonitosti strežbe, komunikacija in bonton – 5 ur.• Trendi v gostinstvu in v eno-gastronomskem turizmu, strežni inventar, urejenost prostorov – 5 ur.• Psihologija gosta (navade in potrebe sodobnega gosta, animacija gosta, pomen aktivne in inovativne prodaje v strežbi) – 5 ur• Eno-gastronomija Slovenije (značilne jedi in vina), gastronomke dvojice, osnovne zakonitosti spajanja vin z jedmi – 5 ur.• Sodobna gostinska ponudba (jedi, vina, čaji, kava, piva, vode, žgane pijače, grenčice in likerji) – 5 ur.• Sodobne tehnike dela v strežbi, vrednote kakovostne strežbe, pomen odličnosti v strežbi – 5 ur. <p>(Praktične vaje - 20 h)</p>



	<ul style="list-style-type: none">• Priprava prostora in omizja za gosta (pogrinjki) – 4 ure.• Inovativna postrežba gosta in inovativnost pri pripravi omizja – 4 ure.• Dokončevanje jedi pred gostom kot del animacije – 4 ure.• Priprava mešanih pijač, postrežba vina in toplih napitkov – 4 ure.• Oblikovanje in priprava pisne ponudbe (meni karte, jedilni list, vinska karta, ostale ponudbe) – 4 ure.
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: - najmanj višješolska izobrazba iz področja gostinstva in turizma - zaželjena licenca Sommelier I ali II

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	27.10.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	21.11.2018	DA	



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



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST