



Naziv programske enote	Natakar začetnik
Program	Gostinstvo/Strežba
Področje	STORITVENE DEJAVNOSTI
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z javnim 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 – posodobiti programe za odrasle, ki si želijo svojo karierno pot graditi na področju gostinstva – gastronomije. Cilj je usposobiti vse, ki si želijo kreirati in ustvarjati na področju strežbe, a nimajo zahtevanih znanj, ki so potrebna za kvalitetno in uspešno delo.</p> <p>Cilj programa je tudi pridobiti veliko, tako teoretičnih, kot praktičnih znanj, ki bi bila tolikšna, da bi omogočala uspešen vstop na trg dela.</p> <p>Posledično bi se tako zvišala kakovost zaposlenih v lokalnem okolju na področju gastronomije ter kakovost tistih, ki prvič vstopajo na to poslovno pot.</p> <p>Program usposabljanja je skladen s projektom »Razvoj UPD 2017«, ki ga financira Ministrstvo za šolstvo, znanost in šport.</p> <p>Slovenija je zelo zanimiva gastronomsko-turistična destinacija in se deli na štiri makro destinacije:</p> <ul style="list-style-type: none">• mediteranska Slovenija• alpska Slovenija• termalna panonska Slovenija• osrednja Slovenija/Ljubljana <p>Prav vsaka destinacija ima svojo bogato gastronomsko dediščino, ki vsako leto privablja vedno večje število gostov, gurmanov in turistov. Ti prihajajo ne le iz Slovenije, ampak tudi iz tujine.</p> <p>Posledično postaja strežba na trgu dela zelo hitro zaposljiv in iskan poklic. Veliko ljudi se iz takšnih ali drugačnih razlogov odloča in si želi svojo poklicno pot ter ustvarjanje nadaljevati prav v smeri strežbe.</p> <p>V tem poklicu so torej začetniki, a si želijo v tej smeri svoje znanje in izkušnje vse bolj dopolnjevati in nadgrajevati, saj je to pogoj za uspešno in kvalitetno delo v praksi.</p>

Veliko zanimanje za ta poklic in potreba na trgu dela je posledica tudi vedno večje prepoznavnosti Slovenije v tujini. Rast in razvoj turizma pa ima tako posledično potrebo po spremembah v izobraževalnih programih in usposabljanjih.

Program Gostinstvo/Strežba je bil izdelan na osnovi potreb, ki so jih izkazali Zavod za zaposlovanje RS in različni večji gostinski obrati: HIT, d. d., Postojnska jama, d. d., Kompas, d. d., Terme Olimia in drugi.

Pogosto se srečujemo s pripombami gostincev, da manjka kadra v strežbi, kar je bilo mogoče zaslediti tudi v medijih.

Bled je zaradi vedno večjega števila turistov in obiskovalcev tega kraja le eden od konkretnih tovrstnih problemov v Sloveniji, ki dokazuje, da je program Gostinstvo/Strežba tisti, ki je nujno potreben za boljše delovanje sistema na področju Gastronomije/Strežbe, kot tudi dviga kvalitete dela na tem področju, tudi za tiste, ki šele vstopajo v ta poklic.

Podobne zgodbe srečujemo v Velenju, Kranjski Gori ipd.

Vsak gost si želi, da iz kraja, ki ga obišče, in iz gostinskega obrata, kjer si privošči obedovanje, odnese kar se da izjemne vtise. Prvi pomemben vtis za gosta je prostor, omizje, lepo dekorativno zložena namizna servietka in strežno osebje. Ravno zato se je pomembno zavedati, da je potrebno na tem področju storiti še veliko, da bomo zadovoljili pričakovanja naših gostov, tako domačih kot tujih.

Program usposabljanja za odrasle Gostinstvo/Strežba je namenjen vsem, ki vidijo ta poklic kot izziv za prihodnost, v katerem bi lahko delali in ustvarjali.

Velik poudarek je na Osnovi strežbe s trajnostnim načrtovanjem ponudbe gostinskega obrata, Kulturi omizja in obedovanja – različni pogrinjki, zlaganje servietk za različne priložnosti, ki so tiste, ki na gosta naredijo še dodaten vtis, kot tudi spoznavanju področij Priprava in dokončevanje jedi pred gosti, Barmanstvo oz. mešanje pijač in pridobivanje znanj angleškega jezika za potrebe dela na področju strežbe kot začetnik.

Strežba je področje, ki hitro sprejema nove smernice poslovanja in se prilagaja potrebam gostov. V prejšnjem programu te vsebine niso zadostno obdelane ali pa celo ne sledijo novim smernicam zahtev na tem področju.

Želimo si, da bi Slovenija postala svetovno znana gastronomsko-turistična destinacija, da gost začuti pet zvezdno doživetje, kar pomeni, da turistov ne bi razvajali le z lepotami posameznega kraja in njihovimi znamenitostmi, ampak tudi z zelo bogato gastronomijo posameznega kraja, torej tradicionalnimi jedmi in pijačami, na katere je Slovenija lahko ponosna, predvsem pa kvalitetno postrežbo gosta.

Strežba dviguje kvaliteto storitev, predvsem pa je ogledalo Slovenije ter vseh nas, saj si gost ob postrežbi naredi sliko o Sloveniji in oblikuje svoja pričakovanja.

Vsak kotiček Slovenije, pa naj bo najmanjši kraj naše prelepe Slovenije, se lahko pohvali s svojimi jedmi, vini in drugimi pijačami.

Pomembno je, da se teh izjemnih prednosti zavedamo in jih štejemo med tiste nujno potrebne za trajnostni razvoj naše države.

Ravno strežba je tista, ki ima v vsej tej zgodbi in viziji velik vpliv na uspešnost trženja in prodaje.

Ciljna skupina (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)

Ciljna skupina so odrasli, ki iščejo nove izzive za poklicno prihodnost. Tisti, ki želijo pridobiti osnovna znanja s področja strežbe ter se seznaniti z novimi trendi in smernicami, ki jih narekuje potreba na trgu dela s področja Gastronomije/Gostinstva. To pomeni, da iščejo nove poslovne priložnosti ali pa, da na tem področju že delujejo, vendar nimajo potrebnega znanja ter ga želijo pridobiti, saj bodo le tako pri svojem delu še bolj strokovni, kreativni in ustvarjalni, posledično pa bodo dosegali še večjo konkurenčnost na trgu dela.

Cilji programa (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)

Cilji programa so:

- razvijajo sposobnosti za samostojno in strokovno odgovorno ravnanje, načrtovanje, kritično presojo in analiziranje konkretnih strokovnih problemov in njihovo reševanje,
- razvijajo poštenost, samodisciplino, odgovornost, prijateljstvo, vztrajnost in druge moralne vrednote,
- razvijajo čut odgovornosti do dela,
- razvijajo vpogled v področje Gostinstva/Strežbe,
- razvijajo ustvarjalnost in kreativnost na tem področju,
- razvijajo zmožnost timskega dela in pripravljenost za pridobivanje novih znanj,
- se naučijo urediti sebe, delovno mesto ter pri delu dosledno upoštevati higienske varnostne predpise,
- spoznajo pomen HACCP-a,
- se usposobijo za aktivno skrb za lastno zdravje, zdravje gostov in imajo pozitiven odnos do zdravega načina življenja,
- si razvijajo komunikacijo v tujem jeziku,
- se usposobijo za razlikovanje različnih vrst gostinskih obratov,
- se usposobijo za poznavanje strežnega inventarja,
- se usposobijo za pripravljala dela v strežbi,
- se usposobijo za pripravo različnih pogrinjkov (enostavnih, razširjenih in svečanih),
- se usposobijo za poznavanje različnih oblik ponudb,
- se usposobijo za sprejem gosta,
- se usposobijo za različne načine strežbe,
- se usposobijo za postrežbo vin,
- si razvijajo vpogled in poznavanje različnih rednih in izrednih obrokov,
- se usposobijo za nošenje krožnikov,
- se usposobijo za zlaganje namiznih servietk za pogrinjke v različne vzorce zlaganj serviet,
- razvijajo smisel za estetiko,
- razvijajo spretnosti in pridobivajo znanje za samostojno opravljanje pripravljalnih del v strežbi, za samostojno opravljanje določenih nalog v strežbi,
- razvijajo komunikacijske sposobnosti za prodajo in komunikacijo z gosti na rajonu,
- razvijajo vpogled v pripravo jedi pred gosti (osnove),
- razvijajo vpogled v barmanstvo (osnove),
- si pridobijo zmožnosti za pomoč natakarju za kakovostno postrežbo hrane in pijač ter se pripravijo za poklicno kariero.

Pridobljena raven
kvalifikacij SOK

IZPITNI CILJI

Ob uspešno opravljenem teoretičnem in praktičnem preverjanju znanja pridobi kandidat certifikat o zaključenem izpitu, ki ga izda izobraževalna ustanova, ki je program napisala, certifikat podeli izobraževalna ustanova, ki je program izvedla.

Kandidat tako pridobi 3. raven kvalifikacij SOK.

Certifikat ima opis znanj, ki jih je kandidat na podlagi izobraževanj pridobil.

Vso odgovornost kvalitete izvajanja izobraževanja prevzema izobraževalna ustanova, ki je program izvedla.

Pogoj za pristop k pridobitvi certifikata je:

- zdravniško potrdilo, s katerim kandidat dokaže, da ni zdravstvenih ovir za pridobitev poklicne kvalifikacije.

Na izpitu se ocenjujejo splošne in poklicne kompetence v skladu s poklicnimi standardi:

- priprava različnih vrst pogrinjkov, zlaganje servietk v različne vzorce,
- sprejem gosta in komunikacija v slovenskem in tujem jeziku,
- serviranje in deserviranje gostov, nošenje krožnikov.

Na izpitu izkaže kandidat naslednje poklicne in ključne kompetence:

- zna urediti sebe in pripraviti delovni prostor glede na vrsto storitve v skladu z načeli estetike in higiensko-varnostnimi predpisi (Haccap),
- zna izbrati in samostojno uporabljati naprave, pripomočke, strežni inventar za določeno storitev,
- zna pripraviti prostor in omizja za goste glede na vrsto obroka,
- zna komunicirati s sodelavci in z gosti po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona v slovenskem in tujem jeziku, kot tudi v angleškem jeziku za program natakar začetnik,
- zna sprejeti gosta in ga posesti za mizo,
- zna predstaviti in opisati pisno in dnevno ponudbo v slovenskem in angleškem jeziku,

IZPELJAVA IZPITA

- zna svetovati pri izbiri jedi in pijač in prevzeti naročilo,
- zna postreči posamezne skupine jedi na različne načine,
- zna priporočati in postreči različne skupine pijač,
- zna servirati in deservirati gosta,
- zna pomagati natakarju pri izvedbi celotne storitve postrežbe,
- zna opraviti pripravljala dela za dokončevanje jedi pred gostom,
- zna opraviti pripravljala dela v baru za potrebo mešanja različnih pijač,
- zna zmešati enostavne mešane pijače,
- racionalno rabi energijo, material in čas,

Za izpit kandidatke oz. kandidati izkazujejo teoretična in praktična znanja.

Z njimi dokažejo, da so usposobljeni za delo v strežbi kot pomoč natakarju z znanjem začetnika z željo, da svoja znanja vse bolj nadgrajujejo in si kasneje pridobijo izobrazbo za poklic natakar/natakarica.

Za izpitno praktično nalogo oz. delo kandidat pripravi:

- pogrinjek po izboru ocenjevalca (enostaven, razširjen ali svečan),
- zloži servietke v svečani pogrinjek v vsaj 10 različnih vzorcev zlaganj servietk,
- postreže gosta za določeno vrsto obroka v slovenskem ali v angleškem jeziku, nalogo izbere ocenjevalec/predavatelj.

Zagovor je sestavljen iz preverjanja teoretičnih znanj s področja strežbe:

- vrste gostinskih obratov,
- strežni inventar,
- osebna urejenost natakarja,
- vrste obrokov,
- pripravljala dela v strežbi,
- vrste pogrinjkov,
- svečani pogrinjek,
- načini strežbe,
- oblike ponudbe,
- pripravljala dela v barmanstvu,
- pripravljala dela pri pripravi jedi pred gosti.

Obseg programa	115 ur
• Teoretični del (št. ur)	35 ur
• Praktični del (št. ur)	80 ur

Pogoji za končanje programa

Pogoj za končanje programa so uspešno osvojena vsa znanja iz teoretičnega in praktičnega dela, ki potekajo ob koncu vsakega modula, ter končni preizkus teoretičnega dela in praktične usposobljenosti.

Končno preverjanje zajema vsa osnovna znanja strežbe:

- vrste gostinskih obratov ter njihovo medsebojno razlikovaje,
- strežni inventar,
- strežno osebje,
- pripravljalna dela v strežbi,
- pogrinjki/priprava različnih pogrinjkov in različnih vzorcev zlaganj servietk,
- postrežba gosta s pijačo v slovenskem in angleškem jeziku,
- serviranje in deserviranje,
- nošenje krožnikov,
- poznavanje različnih načinov strežbe.

POSEBNI DEL

Vsebine programa

Program je sestavljen tako iz teoretičnega dela kot iz praktičnega usposabljanja. Program je sestavljen iz 6. modulov: Osnove strežbe s trajnostnim načrtovanjem ponudbe gostinskega obrata, Kultura omizja in obedovanja, Priprava in dokončevanje jedi pred gosti, Barmanstvo/mešanje pijač, Angleščina kot nuja za sporazumevanje s tujimi gosti na področju strežbe, Medpredmetno povezovanje pri predmetih strežba praktičnega usposabljanja in angleščina.

Vsebine programa so:

- tehnološka dokumentacija,
- osebna higiena in higiena delovnega prostora,
- uniforma za strežbo,
- vpogled v načrtovanje ponudbe gostinskega obrata glede na vrsto gostišča, lokacijo kraja gostišča in strukturo gostov,
- strežno osebje kot zelo pomemben dejavnik uspešnosti prodaje ponudbe gostišča in posledično uspešnosti podjetja,
- natakar začetnik kot desna roka natararja pri postrežbi gosta, s ciljem dvigovanja kvalitete storitev v strežbi,
- osnove strežbe,
- vrste pogrinjkov,
- veliki svečani pogrinjki za različne priložnosti,
- zlaganje platnenih namiznih serviet na različne vzorčke za različne svečane priložnosti,
- meni karta,
- posvetilo za gosta,
- slovenska vina in druge pijače,
- postrežba vin in drugih pijač,
- priprava jedi za dokončevanje jedi pred gosti (osnove),
- barmanstvo/mešanje pijače (osnove),
- strežba v tujem jeziku, v angleščini za potrebe programa natakar začetnik.

Kompetence, pridobljene s programom

Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence:

- pripravi prostor,
- pripravi enostavni pogrinjek,
- pripravi razširjeni in svečani pogrinjek,
- pripravi različne vzorce zlaganj servietk v več različnih oblikah,
- upošteva estetska in higienska načela ter varnostne predpise,
- načrtuje izvedbo različnih pripravljalnih del v strežbi,
- komunicira s sodelavci in gosti v slovenskem in angleškem jeziku,
- komunicira v skladu in pravilih poslovnega bontona,
- postreže različne vrste pijač, vin in drugih napitkov,
- postreže jedi in pijače na različne načine strežbe,
- servira in deservira,
- pripravi pripravljalna dela za potrebe priprave jedi pred gosti,
- pripravi pripravljalna dela za delo v baru in mešanje različnih vrst pijač.

Spretnosti, pridobljene s programom

Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:

- zna načrtovati in organizirati svoje delo v strežbi,
- zna poskrbeti za osebno higieno in higieno dela na delovnem mestu,
- pozna higienske ukrepe,
- pozna HACCP in upošteva njegova načela,
- pozna strežni inventar,
- pozna malo namizno opremo v strežbi,
- pozna osnove strežbe,
- pozna različne vrste pogrinjkov,
- pozna svečani pogrinjek, menu karto in posvetilo - manjše darilce za gosta,
- pozna več različnih vzorcev zlaganj serviet za pripravo pogrinjkov,
- zna strokovno nositi krožnike, gostu servirati in deservirati jedi in pijače,
- pozna pravilno držo telesa in hojo,
- zna uporabljati stroje za strežbo v točilnici,
- obvlada strokovno poslovno komunikacijo v svetu strežbe s sodelavci, nadrejenimi in gosti,
- pozna postopek pravilne prezentacije in postrežbe vin,
- zna skladiščiti vina in druge pijače,
- pozna pripravljala dela za potrebe priprave jedi pred gosti,
- pozna pripravljala dela za delo v baru in mešanje različnih pijač,
- pozna načela uspešne prodaje,
- pozna nove smernice in trende na področju strežbe,
- zna komunicirati z gosti v slovenskem in v tujem jeziku (angleščina),
- zna tržiti ponudbo gostišča, v katerem je zaposlen,
- pozna pomen ločevanja odpadkov,
- pozna nevarnosti in možne poškodbe zaradi napačne uporabe strojev v točilnici.

Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<p>Udeleženec si krepi splošne kompetence, s tem pa postaja dovetnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje.</p> <p>Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">• se osebno uredi in pripravi za delo,• pozna, vzdržuje in skladišči inventar, varno in varčno ravna s stroji in napravami v točilnici,• opravlja pripravljalna in zaključna dela v pripravljalnici in prostorih za goste po navodilih in zahtevah natakarja za pripravo jedi pred gosti,• opravlja pripravljalna dela in zaključna dela v pripravljalnici in prostorih za goste po navodilih natakarja v baru za mešanje pijač in drugih napitkov,• komunicira s sodelavci v slovenskem jeziku,• komunicira z gosti v angleškem jeziku, v kolikor so tujci, v okviru strokovnih znanj, ki so potrebna za natakarja začetnika,• sprejme goste, priporoča in prevzema naročila v obratih s pijačami in pri rednih obrokih,• pripravi, postreže različne brezalkoholne, alkoholne pijače in tople napitke,• pomaga pri strežbi po navodilih natakarja,• pripravlja različne vrste pogrinjkov po navodilih natakarja,• zlaga različne vzorce zlaganj servietk za različne pogrinjke.

Organizacija izobraževanja
(navedba vsebinskih sklopov
– modulov, časovni obseg)

Izobraževanje je namenjeno začetnikom, zato se predvideva, da nihče nima predznanj s področja strežbe, vsi pa imajo izjemno željo po pridobivanju znanj s področja strežbe.

Pri udeležencih se predhodno ugotavlja le znanje angleščine za področje dela v strežbi.

Ugotavljanje predznanja bo potekalo pisno in ustno. Na osnovi prikazanega predznanja se formirajo skupine, ki niso večje od 10 udeležencev.

Majhne skupine so nujne zaradi lažjega dela in omogočajo udeležencem, da si pridobijo kvalitetno znanje. Za udeležence, ki nimajo nikakršnega znanja o angleškem jeziku za področje strežba, bo prvi modul potekal individualno oz. se oblikuje posebna skupina. V primeru, da je skupina homogena glede teoretičnega znanja, bo teoretični del potekal za vse slušatelje skupaj.

Teoretični in praktični del potekata v praktični učilnici za strežbo, ki je moderno in sodobno opremljena, v skladu z novimi trendi in smernicami s področja strežbe.

Udeleženci prejmejo na začetku urnik in gradivo. Ob zaključku vsakega modula sledi kratko preverjanje znanja, kar je v pomoč izvajalcu zaradi lažjega prilagajanja skupini. Znanje preverja predavatelj, ki je izvedel usposabljanje. Način preverjanja znanja bo ustni in praktični. Na koncu izobraževanja oz. usposabljanja sledi preverjanje, ki zajema vse module ter bo ustno in praktično.

Program je sestavljen iz 6. modulov: Osnove strežbe s trajnostnim načrtovanjem ponudbe gostinskega obrata, Kultura omizja in obedovanja, Priprava in dokončevanje jedi pred gosti, Barmanstvo/mešanje pijač, Angleščina kot nuja za sporazumevanje s tujimi gosti na področju strežbe, Medpredmetno povezovanje pri predmetih strežba praktičnega usposabljanja in angleščina.

Celotno usposabljanje traja 115 ur, od tega je:

35 ur teoretičnega dela in

80 ur praktičnega usposabljanja.

1. Modul

Osnove strežbe s trajnostnim načrtovanjem ponudbe gostinskega obrata

(5 ur teorije)

- Uvod v strežbo in gastronomijo,
- trajnostno načrtovanje gostinske ponudbe gostišča kot ključen element uspešnosti prodaje na področju strežbe,
- osebna higiena in higiena delovnega prostora,
- strežno osebje kot zelo pomemben dejavnik uspešnosti prodaje ponudbe gostišča in posledično uspešnosti podjetja,
- delovna uniforma za strežbo,
- HACCP,
- vrste gostinskih obratov,
- strežni inventar,
- pripravljala dela v strežbi,
- komunikacija z gosti,
- vino in kultura pitja vin,
- postrežba vin.

2. Modul

Kultura omizja in obedovanja/ pogrinjki

(3 ure teorije in 20 ur prakse)

- Vrste pogrinjkov,
- nove smernice na področju kulture omizja in obedovanja,
- strežno osebje kot zelo pomemben dejavnik uspešnosti prodaje ponudbe gostišča in posledično uspešnosti gostinskega obrata,
- pomen dela natakarja začetnika in pomembnost njegovih nalog,
- timsko delo,
- trajnostno zastavljanje ciljev za poslovanje gostinskega obrata in iskanje novih priložnosti na področju strežbe kot skupna naloga vseh zaposlenih, tudi natakarja pomočnika,
- priprava različnih pogrinjkov,
- svečani pogrinjek,
- zlaganje serviet v različne oblike za svečani pogrinjek,
- menu karta,
- posvetilo – malo darilce za gosta,
- nošenje krožnikov,
- serviranje in deserviranje gosta.

3. Modul

Priprava in dokončevanje jedi pred gosti

(5 ur teorije in 20 ur prakse)

- Pomen vključevanja v ponudbo gostišča,
- pripravljala dela v strežbi za dokončevanje jedi pred gosti,
- priprava - ureditev flambirnega vozička za flambiranje, predstavitev pravilnega flambiranja pred gosti,
- priprava - ureditev servirnega vozička za mešanje tatarskega bifteka pred gosti, predstavitev pravilne priprave pred gosti.

4. Modul

Barmanstvo/mešanje pijač

(2 uri teorije in 20 ur prakse)

- Barmanstvo kot animacija za goste,
- pribor za mešanje pijače,
- barski pult – mise en place,
- mešanje enostavnih mešanih pijač, priprava kozarcev in dekoracije za mešane pijače.

5. Modul

Angleščina kot nuja za sporazumevanje s tujimi gosti na področju strežbe

(20 ur teorije)

- Osnove angleščine za potrebe dela v strežbi za program natakara začetnik,
- komuniciranje z gosti v angleškem jeziku za potrebe dela v strežbi,
- poznavanje gostinske ponudbe, jedilnega lista, menu karte in ponudbe vin in pijač v angleškem jeziku.

	<p>6. Modul</p> <p><u>Medpredmetna povezava pri predmetu strežba praktičnega usposabljanja in angleščine</u> <u>(20 ur prakse)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utrjevanje znanja strežbe in angleškega jezika za potrebe strežbe kot medpredmetno povezovanje teh dveh področij.
<p>Izobrazba in kompetence izvajalca</p>	<p>Program usposabljanja izvede:</p> <p>Učitelj praktičnega pouka gastronomije/strežbe, strokovnjak s področja strežbe z izjemnimi rezultati ter znanji, pridobljenimi na izobraževanjih ali tekmovanjih v vlogi tekmovalca ali mentorja iz področja strežbe v Sloveniji ali tujini.</p>
<p>Spremljanje izvajanja programa (dnevnik, lista prisotnosti)</p>	<p>Na teoretičnem predavanju ali praktičnem usposabljanju se dnevno pisno preverja prisotnost udeležencev.</p> <p>Udeleženci v listi prisotnosti s svojim podpisom vsakič potrdijo svojo prisotnost.</p> <p>Predavatelj vodi dnevnik, v katerega dnevno zapisuje vsebino predelane učne snovi in vsebine praktičnega usposabljanja.</p> <p>V dnevnik zapisuje svoja opažanja o napredku skupine ali o morebitnih primanjkljajih v teoretičnem in praktičnem znanju udeležencev.</p>

Evalvacija	<p>Na začetku usposabljanja pripravi izvajalec za udeležence anketni vprašalnik, ki služi za ugotavljanje predznanja s področja strežbe.</p> <p>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.</p> <p>Vsebina evalvacije je torej naravnana na:</p> <ul style="list-style-type: none">● cilje programa usposabljanja,● ustreznost trajanja programa usposabljanja glede na zahtevnost tako teoretičnega kot praktičnega dela,● organizacijo usposabljanja,● ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja,● izpolnitev pričakovanj kandidatov in● strokovnost izvajalca usposabljanja. <p>Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da postanejo še bolj kakovostne.</p>
------------	--

»Razvoj UPD 2017« – Razvojne aktivnosti na področju izpopolnjevanja oziroma usposabljanja za potrebe dela v letu 2017