



<b>Naziv programa</b>	<b>SODOBNI TRENDI V GOSTINSTVU</b>
<b>Kratek opis programa</b>	Udeleženci programa bodo pridobili kompetence s področja sodobnih trendov v gostinstvu. Seznanili se bodo z učinkovitimi tehnikami za zmanjšanje mikrobioloških tveganj. Spoznali bodo najpogostejše diete v sodobnem času, tehnike strežbe ter tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih ter brezalkoholnih pijač.
<b>Ciljna skupina</b>	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju znanja sodobnih trendov v gostinstvu.  Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposleni, ki delajo v storitveni dejavnosti, proizvodnji, svetovanju oz. izobraževanju na področju biotehnike.</li><li>• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.</li></ul>
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zagotavljanje higiene;</li><li>• Alergena živila;</li><li>• Najpogostejše diete in priprava dietnih obrokov;</li><li>• Tehnike senzoričnega ocenjevanja vin, ostalih alkoholnih ter brezalkoholnih pijač;</li><li>• Sodobne tehnike serviranja in strežbe.</li></ul>
<b>Kompetence, pridobljene s programom</b>	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• prepozna mikrobiološka, fizikalna ter kemijska tveganja pri vzdrževanju higiene;</li><li>• razume posledice neustrezne higiene, oziroma najpogostejše okužbe ter intoksikacije s hrano, ki jih povzročajo koagulaza pozitivni stafilokoki, E. coli, Enterokoki, Proteus spp. Pseudomonas aeruginosa;</li><li>• ve katere ukrepe izvede, da ne pride do okužb ter intoksikacij s hrano;</li><li>• v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, razume pomen označevanja alergenih snovi;</li><li>• pozna najpogostejše diete kot so celiakija, diabetes, laktozna intoleranca;</li><li>• ve katera živila/jedi so primerna za določene diete;</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna posledice uporabe živil, ki niso primerne za določene diete;</li><li>• pozna/prepozna nadomestke osnovnih živil, ki se uporabljajo v primeru določenih diet;</li><li>• pozna različne senzorične tehnike;</li><li>• zna vino predstaviti;</li><li>• pozna katera vina sodijo k določenim jedem;</li><li>• pozna sodobne trende serviranja in strežbe.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• izvaja vsa dela v skladu z načeli sistema za ohranjanje varnih živil;</li><li>• zagotavlja sistem označevanja alergenih živil in o tem seznanja goste;</li><li>• pripravlja dietne jedi/obroke;</li><li>• izbere ustrezne nadomestke za osnovne jedi v primeru dietne prehrane;</li><li>• predstavi vino (izvor, zaznava kisline, alkohola, sladkorja, pookusa...);</li><li>• gostom svetuje katere vrste vin sodijo k določenim vrstam jedi;</li><li>• pozna sodobne tehnike strežbe vin;</li><li>• tematsko pripravi ambient za strežbo;</li><li>• izbere ustrezne tehnike serviranja ter strežbe hrane in pijače glede na potrebe gostov.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• upošteva pravila za zagotavljanje varnih živil po HACCP načelih,</li><li>• racionalno porablja surovine in energijo,</li><li>• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li><li>• upošteva pravila o varovanju okolja,</li><li>• razvija sposobnosti za analizo, sintezo, iskanje rešitev problemskih situacij,</li><li>• učinkovito komunicira v delovnem timu,</li><li>• strokovno vodi predpisano dokumentacijo,</li><li>• strokovno in v skladu s poslovnim bontonom komunicira z gosti.</li></ul>