



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	SLOVENSKE NARODNE JEDI
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilcev programa)	ŠOLSKI CENTER SLOVENJ GRADEC Bernarda Klančnik
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci bodo spoznali slovenske narodne jedi in s tem pripomogli k promociji narodnih jedi v turizmu in v privatnem življenju
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 manj izobraženi odrasli, kar so najpogosteje prav odrasli, ki delajo v gostinskih poklicih.</p> <p>Prav tako pa je slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. Tehnologije, materiali in sredstva se tudi na tem področju skokovito razvijajo in razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljššanju učinkovitosti in kakovosti dela na gostinskem področju.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju gostinskih storitev, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem najnovejših tehnologij, materialov in sredstev.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">• zaposleni, ki delajo v gostinski dejavnosti,• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju gostinske dejavnosti za zmanjšanje neskladij med



	usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.			
Obseg programa (skupno št. ur)				
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)	45			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80% prisotnostv programu			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Udeleženci poizvedo čim več o običajih in o jedeh v svojem kraju, ki so se pripravljale za različne priložnosti, poznajo in znajo pripraviti tipične koroške narodne jedi in sodoben način priprave hrane, spoznajo tipične slovenske narodne jedi in jih znajo uvrstit v pokrajino			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženci osvojijo sodoben način priprave slovenskih narodnih jedi.			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženci znajo pravilno pripravljati narodne jedi, poiskati primerna živila, znajo pravilno mehansko in toplotno obdelavo, spoznajo načine serviranja slovenskih narodnih jedi. Osvojijo tudi sodobne trende priprave zdrave hrane.			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> • samoocenuje 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)	Slovenske narodne jedi po pokrajinah: Koroške narodne jedi 10 ur Prekmurske narodne jedi 5ur Prleške narodne jedi 5ur Gorenjske narodne jedi 5 ur Dolenske narodne jedi 5ur, Belokranjske narodne jedi 5ur Primorske narodne jedi 10ur Slovenske praznične potice 5ur			



**Izobrazba in kompetence
izvajalca(ev) programa**
(stopnja in smer izobrazbe)

Visokošolska izobrazba živilske smeri ali višješolska
izobrazba iz gostitstva.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	20. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	27. 9. 2018	DA	