



<b>Naziv programa</b>	<b>KAKOVOSTNA IN LOKALNO PRIDELANA ŽIILA V JAVNIH ZAVODIH</b>
<b>Področje</b>	<b>Storitve</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravjalcev programa)	Ekonomska in trgovska šola Brežice Denis Kranjec, Alenka Pečnik Kranjec
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na storitvenem področju spoznavanja vrst pridelave in predelave hrane, postopka nabave lokalno pridelanih živil in vključevanja le-teh v prehransko verigo svojih zavodov ter s tem izboljšali učinkovitost svojega dela in kakovost prehrane otrok in odraslih.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	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. Eden od prednostnih ciljev evropske kmetijske politike je vključevanje kakovostnih in lokalno pridelanih živil v obrate javne prehrane. To je še posebej pomembno za občutljivo populacijo otrok in starejših ter bolnih. Z uporabo lokalno pridelane hrane v večjem obsegu pospešujemo njeno proizvodnjo in krepimo lokalno gospodarstvo.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju poznavanja različnih načinov pridelave in predelave hrane, vključevanja lokalno pridelanih živil v obrate javne prehrane ter spoznati zakonsko podlago za enostavno nabavo lokalno pridelanih živil. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposleni, ki delajo v obratih javne prehrane,</li><li>• zaposleni, ki delajo kot vodje obratov javne prehrane,</li><li>• zaposleni, ki organizirajo prehrano v javnih zavodih,</li><li>• vodstvene osebe javnih zavodov.</li></ul>
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju nabave in priprave zdrave hrane v javnih zavodih, zmanjšanje neskladij med porabo lokalno in globalno pridelanih živil,



	povečanje kakovosti pripravljene hrane, učinkovitejša raba lokalnih virov in spoznavanje ekonomske učinkovitosti nabave lokalno pridelanih in predelanih živil.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50% celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	30			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	10		10	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Seminarska naloga s predstavitevjo	
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zakonska podlaga javnih naročil.</li> <li>• Zakonska podlaga kontrolirane kmetijske pridelave.</li> <li>• Konvencionalna kmetijska pridelava in predelava.</li> <li>• Integrirana kmetijska pridelava.</li> <li>• Ekološka kmetijska pridelava in predelava.</li> <li>• Izbrana kakovost Slovenije.</li> <li>• Kakovost mesa, mleka, sadja in zelenjave.</li> <li>• Nabava živil lokalnega izvora.</li> <li>• Obisk lokalnih tržnic.</li> <li>• Obisk lokalnih pridelovalcev.</li> <li>• Izdelava in predstavitev seminarske naloge.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna zakonske regulative s področja kmetijske pridelave in predelave,</li> <li>• pozna zakonske regulative javnega naročanja s poudarkom na izjemah za lokalne pridelovalce,</li> <li>• razume razlike med vrstami kmetijske pridelave,</li> <li>• razlikuje med ekološko in konvencionalno predelavo,</li> <li>• uporablja postopke nabave lokalno pridelanih in predelanih živil,</li> <li>• pozna nadzor kakovosti živil v Sloveniji.</li> </ul>			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna lokalne pridelovalce in predelovalce hrane,</li> <li>• pripravi naročilo za lokalno pridelana/predelana živila,</li> <li>• uporablja zakonsko podlago.</li> </ul>			



<b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• samooценjuje kakovost dobavljenih živil,</li><li>• racionalno porablja živila, finančna sredstva in energijo,</li><li>• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li><li>• upošteva pravila o varovanju okolja,</li><li>• učinkovito komunicira v delovnem timu,</li><li>• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zakonska podlaga javnih naročil – 3 ure.</li><li>• Zakonska podlaga kontrolirane kmetijske pridelave – 3 ure.</li><li>• Konvencionalna kmetijska pridelava in predelava – 4 ure.</li><li>• Integrirana kmetijska pridelava – 3 ure.</li><li>• Ekološka kmetijska pridelava in predelava – 4 ure.</li><li>• Izbrana kakovost Slovenije – 3 ure.</li><li>• Kakovost mesa, mleka, sadja in zelenjave – 3 ure.</li><li>• Nabava živil lokalnega izvora – 7 ur.</li><li>• Obisk lokalnih tržnic – 5 ur.</li><li>• Obisk lokalnih pridelovalcev – 5 ur.</li><li>• Izdelava in predstavitev seminarske naloge – 10 ur.</li></ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none"><li>• visokošolska ali višješolska znanja s področja kmetijstva ali veterine in</li><li>• akreditiran slovenski kontrolor za kakovost mesa, integrirano pridelavo, Izbrano kakovost Slovenije ter ekološko pridelavo in predelavo.</li></ul>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	10. 10. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	5. 11. 2018	DA	