



### Priloga 3\_Obralec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Lokalna kulinarika Maribora</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Boris Korošec, Darko marin, Andrej Purgaj, Marjan Božičko, Pobuda od Zavoda za turizem Maribor - Pohorje.
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri poznavanju jedi in napitkov, ki so značilni za Maribor z okolico. Te pridobljene kompetence bodo nato lahko vključili v ponudbo gostinskih obratov s katerimi bodo obogatili ponudbo in tako ohranjali prehransko dediščino lokalnega okolja.</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. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so odrasli, ki delajo v poklicu natakara/natakarica. V gospodarstvu je trenutno veliko zaposlenih, ki so strokovno podhranjeni s temi znanji in veščinami.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v turizmu in gostinstvu, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in postrežbe tradicionalnih jedi, ponudbi in postrežbi lokalnih vin. Pridobljene kompetence bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela ter komunikacije z gosti.  Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none"><li>• zaposlene osebe s poklicno izobrazbo natakara/natakarica,</li><li>• zaposleni na turističnih kmetijah zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.</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 nudenja gostinskih storitev za zmanjšanje neskladij



	med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50 ur</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>*On line delo</b>	<b>Samostojno delo</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>13</b>		<b>7</b>	
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>30</b>		Priprava in predstavitev projektne naloge	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Lista prisotnosti	
<b>*Oblika on line dela</b>	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
<b>Število ur</b>				
<b>Način evidentiranja</b> (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)				
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu, projektna naloga			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izvor lokalnih jedi in napitkov,</li> <li>Značilnosti kulinarike lokalnega okolja,</li> <li>Vključevanje tradicionalnih jedi in pijačo v ponudbo mesta Maribor z okolico (Slovenske Gorice, Pohorje, Dravsko polje) – zakaj gostom (iz lokalnega okolja, domačim in tujim obiskovalcem) ponuditi ravno te jedi. Primeri dobrih praks, spoznavanje tradicionalnih gostiln in restavracij z morebitno degustacijo določenih posebnosti in spoznavanje kulinarične ponudbe mesta Maribor.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"> <li>Spozna lokalne jedi,</li> <li>spozna lokalne napitke,</li> <li>seznanitev z izvorom jedi in napitkov,</li> <li>spozna kulinarično ponudbo Maribora z okolico</li> <li>vkluči lokalne sestavine v pripravo jedi in k postrežbi,</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>zna svetovati ter postreči jedi in pijače na tradicionalen način</li> <li>zna svetovati vino k hrani,</li> <li>zna pripraviti tradicionalne jedi za Maribor z okolico,</li> <li>spozna osnove postrežbe sirov,</li> <li>zna pripraviti lokalne napitke,</li> <li>zna vzpostaviti kontakt in komunikacijo z gostom,</li> <li>upoštevata splošne higienske standarde in HACCAP.</li> </ul>																								
<b>Sprenosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zna umestiti lokalne jedi in napitke v gostinsko ponudbo</li> <li>zna postreči lokalne napitke/hrano in pripraviti omizje</li> <li>zna pripraviti nekaj značilnih jedi za Maribor in okolico</li> </ul>																								
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Samoocenuje kakovost izvedbe storitve,</li> <li>racionalno porablja material in energijo,</li> <li>upoštevata pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li> <li>upoštevata pravila o varovanju okolja,</li> <li>učinkovito komunicira v delovnem timu.</li> </ul>																								
<b>Organizacija izobraževanja</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Vsebinski sklop</th> <th>Čas trajanja</th> <th>**Oblika dela</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>značilnosti kulinarike lokalnega okolja</li> <li>spoznavanje kulinarične ponudbe Maribora z okolico</li> </ul> </td> <td>10 ur</td> <td>teoretično</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>priprava omizja, lokalni napitki, siri</li> <li>vina k hrani, postrežba vin</li> </ul> </td> <td>15 ur</td> <td>praktične delavnice</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>priprava tradicionalnih štajerskih jedi</li> </ul> </td> <td>15 ur</td> <td>praktične delavnice</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>predstavitve seminarske naloge</li> </ul> </td> <td>3 ure</td> <td>teoretično</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Naloge posredovane udeležencem</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;"><b>Predviden časovni okvir</b></td> </tr> </tbody> </table>	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela	<ul style="list-style-type: none"> <li>značilnosti kulinarike lokalnega okolja</li> <li>spoznavanje kulinarične ponudbe Maribora z okolico</li> </ul>	10 ur	teoretično	<ul style="list-style-type: none"> <li>priprava omizja, lokalni napitki, siri</li> <li>vina k hrani, postrežba vin</li> </ul>	15 ur	praktične delavnice	<ul style="list-style-type: none"> <li>priprava tradicionalnih štajerskih jedi</li> </ul>	15 ur	praktične delavnice	<ul style="list-style-type: none"> <li>predstavitve seminarske naloge</li> </ul>	3 ure	teoretično					<b>Naloge posredovane udeležencem</b>				<b>Predviden časovni okvir</b>
Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela																							
<ul style="list-style-type: none"> <li>značilnosti kulinarike lokalnega okolja</li> <li>spoznavanje kulinarične ponudbe Maribora z okolico</li> </ul>	10 ur	teoretično																							
<ul style="list-style-type: none"> <li>priprava omizja, lokalni napitki, siri</li> <li>vina k hrani, postrežba vin</li> </ul>	15 ur	praktične delavnice																							
<ul style="list-style-type: none"> <li>priprava tradicionalnih štajerskih jedi</li> </ul>	15 ur	praktične delavnice																							
<ul style="list-style-type: none"> <li>predstavitve seminarske naloge</li> </ul>	3 ure	teoretično																							
	<b>Naloge posredovane udeležencem</b>																								
		<b>Predviden časovni okvir</b>																							
<b>**Spletna učilnica</b>																									



<b>**Drugi načini digitalne komunikacije</b>		
<b>**Samostojno delo</b>	priprava seminarske naloge	7 ur
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none"><li>• Višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva,</li><li>• znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma,</li><li>• poklicna izobrazba natakar oziroma kuhar in 5 let delovnih izkušenj.</li></ul>	

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	1. 9. 2021	DA	
Svet zavoda potrdil	22. 9. 2021	DA	