



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	OKUSI SLOVENIJE – DOŽIVETJA PREHRANSKE KULTURNE DEDIŠČINE V TURIZMU
Področje	Biotehnika - turizem
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma doc. dr. Lea Kužnik in doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na področju prehranske kulturne dediščine in gastronomije, ki predstavlja osnovo za razvoj različnih turističnih in pedagoških programov v Sloveniji in svetu.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Slovenija bo leta 2021 nosila prestižni naziv Evropska gastronomska regija (European region of Gastronomy, kar bo našo državo postavilo na svetovni gastronomski zemljevid. Bistvo sistema in znamke je v rastoči integraciji med hrano, kulturo, ustvarjalnostjo in turizmom, kar je povezano s kulturno različnostjo in pomembno sooblikuje vzdržni (trajnostni) razvoj. Poleg tega se v prihodnje načrtuje intenzivno povezovanje med vsemi regijami, ki imajo in bodo imele naziv ERG.</p> <p>Posebnosti gastronomske podobe Slovenije je stoletja pogojeval razvoj specifičnih kulturnih oblik in življenjskih slogov, tudi načinov prehranjevanja. K tej raznoliki podobi je prispevala svoj delež tudi različna družbena sestava prebivalstva, v kateri je imel stoletja osrednje mesto kmečki sloj. V njegovih šegah in navadah, oblikah gospodarskega prizadevanja, medsebojnih odnosih in duhovni ustvarjalnosti se zrcali pestra paleta prehranskih različnosti, podobno kot tudi pri tržanih, prebivalcih mest, graščakah, rudarjih v rudarskih središčih, v življenju za samostanskimi zidovi in še kje. Spremembe na področju prehrane so bile v bolj odmaknjenih obdobjih manj intenzivne. Njihovo upoštevanje je zelo pomembno za razumevanje kulturne dediščine in sodobne prehranske ustvarjalnosti, kar je pogosto obremenjeno z raznimi stereotipnimi in ljubiteljskimi poenostavljanji.</p> <p>Čeprav je gastronomija v svetu in pri nas eden od vodilnih motivov za turistična potovanja in turistično delovanje nasploh, v Sloveniji še nimamo ponudbe neformalnih izobraževanj s tega področja.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati ali pridobiti nove kompetence s področja prehranske kulturne dediščine in gastronomije ter turizma.</p> <p>Ciljne skupine so:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zaposleni v vseh turističnih sektorjih• Ponudniki gostinskih storitev• Zaposleni na turističnih kmetijah



	<ul style="list-style-type: none"> Zaposleni na področju kulturne dediščine Pedagoški delavci in delavke 			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega ali samostojnega podjetnika.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Glavni cilj programa je izboljšanje kompetenc ali pridobitev novih kompetenc zaposlenih na področju turizma, gostinstva, kulturne dediščine in vseh nivojev šolstva.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	20		5	
Praktični del (št. ur)	25			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Teoretični del:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kulinarične spremembe v različnih družbenih in geografskih okoljih od prazgodovine, antike, srednjega veka do danes. Sestavine za pripravo jedi, vsakdanja in praznična prehrana, kuharske knjige skozi zgodovino Gastronomske regije Slovenije z značilnimi jedmi in pijačami. Lokalne in regionalne tržne znamke v gastronomiji: Gostilna Slovenija, Ljubljana Quality, Bohinjsko/From Bohinj, Solnce, Okusi Kamnika, Diši po Prekmurju, Okusi Radolce, Dobrote Dolenjske, Okusi Posavja, First Lady, Fonda brancin ... Evropska destinacija odličnosti (EDEN). Gastronomske prireditve in festivali. Analiza primerov dobrih praks pri vključevanju prehranske kulturne dediščine v sodobno turistično ponudbo: Matjaževa domačija, Oštarija, Okusi Posavja idr. Gastronomija, turistični spominki in trendi v gastronomiji. <p>Praktični del:</p> <ul style="list-style-type: none"> Celodnevna strokovna ekskurzija ali več krajših strokovnih ogledov: Dežela kozolcev, Matjaževa domačija, Oštarija v Dolenjskih Toplicah, repnica 			



	Najger idr.
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec pozna in razume zgodovinski razvoj ter posebnosti gastronomije v Sloveniji in svetu. Spozna regionalne značilnosti prehrane in njene družbene in zgodovinske značilnosti ter razlike. Spozna sodobne trende, združenja, tržne znamke v gastronomiji ter možnosti vključevanja gastronomske dediščine v turistično ponudbo.
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec se usposobi za vključevanje pridobljenih spoznanj v različne sodobne turistične produkte in pedagoške programe ter aktivnosti. Programe na osnovi prehranske kulturne dediščine načrtuje in implementira ter prepoznava njihov potencial.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec dobi poglobljeno znanje o gastronomiji in pomenu prehranske dediščine, ki je osnova za oblikovanje raznolikih dediščinskih turističnih produktov in programov ter izobraževalnih pedagoških programov. Udeleženec dobi širše znanje o trendih in razvoju sodobne turistične ponudbe v slovenskem podeželskem prostoru.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p>Teoretični del (25 ur):</p> <ul style="list-style-type: none">• Kulinarčne spremembe v različnih družbenih in geografskih okoljih od prazgodovine, antike, srednjega veka do danes – 3 ure.• Sestavine za pripravo jedi, vsakdanja in praznična prehrana, kuharske knjige skozi zgodovino – 3 ure• Gastronomske regije Slovenije z značilnimi jedmi in pijačami – 3 ure.• Lokalne in regionalne tržne znamke v gastronomiji: Gostilna Slovenija, Ljubljana Quality, Bohinjsko/From Bohinj, Solnce, Okusi Kamnika, Diši po Prekmurju, Okusi Radolce, Dobrote Dolenjske, Okusi Posavja, First Lady, Fonda brancin - 3 ure.• Evropska destinacija odličnosti (EDEN), gastronomske prireditve in festivali – 2 uri.• Analiza primerov dobrih praks pri vključevanju prehranske kulturne dediščine v sodobno turistično ponudbo: Matjaževa domačija, Oštarija, Okusi Posavja - 3 ure.• Gastronomija, turistični spominki in trendi v gastronomiji – 3 ure.• Lokalna kulinarčna dediščina udeležencev – 5 u.r <p>Praktični del (25 ur)</p> <ul style="list-style-type: none">• Celodnevna strokovna ekskurzija ali več krajših strokovnih ogledov: Dežela kozolcev, Matjaževa domačija, Oštarija v Dolenjskih Toplicah, repnica Najger idr. - 25 ur.
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa	Kadrovski pogoji: VI., VII., VIII, ali IX. stopnja s področja gostinstva, živilstva,



(stopnja in smer izobrazbe)

turizma, etnologije in kulturne antropologije.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	25.09.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	