



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	Angleščina v živilstvu
<b>Področje</b>	Biotehnika
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljevalcev programa)	Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Minca Zupanc, uni. dipl. angl.
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Udeleženci bodo po opravljenem kombiniranem tečaju angleščine kot jezika stroke na področje splošne angleščine in prilagojenega jezika stroke iz področja živilstva in gostinstva pridobili naslednje kompetence: razvili bodo vse štiri jezikovne spretnosti, in sicer bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku. Samostojno bodo komunicirali v različnih strokovnih in vsakdanjih situacijah, in sicer ne samo v smislu komunikacije, ki zajema splošna znanja pri samem izražanju v angleščini, ampak tudi na izbranih strokovnih področjih. Priljubljena tehnika kombiniranega učenja z interaktivnimi avdio-vizualnimi gradivi bo udeležencem pomagala, da se bodo naučili voditi pisno korespondenco, uporabljati literaturo in navodila o napravah in tehnoloških postopkih v angleškem jeziku. Velik poudarek bo na uporabi komunikacijskega pristopa za poučevanje angleščine kot jezika stroke zaradi česar se bodo udeleženci znali ustrezno odzvati v situacijah na medkulturni ravni, oblikovali bodo lastna stališča do obravnavane strokovne problematike, hkrati pa bodo tudi nadgradili veštine javnega nastopanja v angleškem jeziku.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport "Izvajanje programov nadaljnjega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022" ter skladno s cilji projekta MUNERA3 je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovanji delodajalcev. Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnjega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela izboljšati njihove kompetence – za večjo mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Zaposleni na področju živilstva.



<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba.			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Usposobiti udeležence za učinkovito komunikacijo v tujem jeziku na delovnem mestu. Usposobiti udeležence za nadaljnje samostojno učenje jezika stroke s pomočjo kakovostnih on-line tečajev in gradiv. Usposobiti udeležence za osnovno učinkovito komunikacijo v tujem jeziku na delovnem mestu in v vsakdanjem življenju.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>60 ur</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>*On line delo</b>	<b>Samostojno delo</b>	<b>Drugo (navедite)</b>
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>25</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>35</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>*Oblika on line dela</b>	Video konferanca	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>	Aktivna udeležba (80 % prisotnost) in opravljena predstavitev, ki pokriva temo oz. problematiko s strokovnega področja.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<b>Udeleženec:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● samostojno razloži v tujem jeziku navodila za pripravo, pridelavo in predelavo živil rastlinskega izvora,</li><li>● našteje in opiše postopke in daje navodila za izvedbo določenega pripravljanja oz. pridobivanja živil rastlinskega izvora,</li><li>● uporablja strokovno izrazoslovje za pripravo in predelavo živil živalskega izvora,</li><li>● spremi smernice pri načinu prehranjevanja, zdrave hrane in eko-živila v svetu, jih potruje ali zavrača,</li><li>● posameznikom ali skupinam zna v tujem jeziku priporočati način prehranjevanja ali odsvetovati živila s škodljivimi snovmi,</li><li>● poimenuje in usvoji osnovne termine s področja trajnosti živil s postopki obdelave, fizikalne postopke obdelave od hlajenja, zamrzovanja,</li></ul>			



	<p>pasterizacije, sterilizacije, sušenja, vakuumskega pakiranja, obsevanja do konzerviranja,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• se spozna s temeljnimi izrazoslovjem za telefonsko in pisno komunikacijo in jo samostojno uporablja,</li><li>• se spoznava z raznimi splošnimi aktualnimi tematikami v svetu preko člankov, video vsebin ali drugih virov ter jih razume, komentira, o njih izraža lastno mnenje ipd.</li></ul>		
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pozna in obvlada ustrezeno strokovno besedišče in jezikovne fraze za sporazumevanje v okviru svojih delovnih nalog,</li><li>• razvija štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku</li><li>• samostojno komunicira v tujem jeziku v različnih strokovnih in vsakdanjih situacijah (telefon, elektronska pošta, pisma, <i>small talk</i> pogovori, ipd.),</li><li>• se znajde v situacijah na medkulturni ravni, razvije pozitiven odnos do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij,</li><li>• oblikuje lastna stališča do obravnavane strokovne problematike (članki ipd.),</li><li>• uporablja spletné slovarje, druge uporabne spletné vire ter IKT pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitev v tujem jeziku.</li></ul>		
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• samostojno in suvereno komunicira v tujem jeziku,</li><li>• razvije ustrezone vedenjske vzorce,</li><li>• pozna pomembnost neverbalne komunikacije,</li><li>• razvije fleksibilnost in sposobnost timskega dela.</li></ul>		
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• nadgradi IKT kompetence za učenje tujega jezika,</li><li>• izdela osebni načrt za nadgradnjo pridobljenih jezikovnih spretnosti v obliki samostojnega učenja z on-line gradivi,</li><li>• načrtuje, spremlja in vrednoti svoj napredek v komunikaciji s tujci, razvije medkulturne kompetence.</li></ul>		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
(naveda vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p><b>1. Teoretični del:</b> <b>Food:</b> - idiomatic language, describing how food tastes, international food;</p>	_____	_____



	<ul style="list-style-type: none"><li>- herbs and spices,</li><li>- different ways of preparing food – vocabulary building,</li><li>- ways of cooking – cooking techniques;</li></ul> <p><b><i>Eating for Health:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- healthy eating quiz,</li><li>- nutrition survey, diet - meaning,</li><li>- discussing a healthy diet,</li><li>- eatwell plate vs. pyramid;</li></ul> <p><b><i>Modern-day diseases:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- healthy and unhealthy diets,</li><li>- fast food, GMO, the future of food, the problem of food system;</li></ul> <p>Fruits and fruit products; Beer brewing; Wine making process, describing wine;</p> <p><b><i>Food safety:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- yeasts, moulds, bacteria</li><li>- food poisoning, foodborne illnesses;</li></ul> <p>Food labelling and packaging; HACCP, hazards, food irradiation.</p> <p><b><i>Hospitality:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Language of Hospitality (register, politness in language, language of service and being at one's service)</li><li>- Language of Accommodation</li><li>- Business Communication between a host/organizer/owner and guest/customer</li></ul> <p><b>2. Praktični del:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• public speaking;</li><li>• the lipids: saturated and unsaturated fats, trans fats, cholesterol;</li><li>• the carbohydrates: sugars, starches, fibres, whole grains and cereals;</li><li>• animal and vegetable proteins;</li></ul>	<p><b>5 ur</b> _____</p> <p><b>5 ur</b> _____</p> <p><b>5 ur</b> _____</p> <p><b>5 ur</b> _____</p> <p><b>5 ur</b> _____</p> <p><b>5 ur</b> _____</p> <p><b>15 ur</b> _____</p>	Predavanja in vaje
--	---	---	--------------------



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT



BIOTEHNIŠKI  
IZOBRAŽEVALNI  
CENTER LJUBLJANA



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

	<ul style="list-style-type: none"><li>• fat soluble vitamins;</li><li>• water and the major minerals (sodium, chloride, potassium, calcium, phosphorus, magnesium, sulphate);</li><li>• obesity, being over- and underweight, eating disorders (anorexia, orthorexia, bulimia, binge eating);</li><li>• biotechnology - GM organisms;</li><li>• beef cuts and types of meat, fish;</li><li>• how to use psychology in everyday life</li><li>• disease prevention in food industry</li><li>• aspects of hospitality in 21st century</li><li>• communication skills: dialogues, telephone conversations, E-mails, Letters</li></ul>	<hr/> <b>10 ur</b> <hr/> <hr/> <b>10 ur</b> <hr/>	Predavanja in vaje
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
<b>**Spletna učilnica</b>			
<b>**Drugi načini digitalne komunikacije</b>			
<b>**Samostojno delo</b>			
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)</b>	uni. dipl. anglist, profesor angleškega jezika		

Program	Datum	Odobril	Zavrnili – Opombe
Programski odbor	17. 3. 2022	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 3. 2022	DA	