



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>PROMOTOR DEGUSTATOR ČEBELJIH PRIDELKOV</b>
<b>Področje</b>	<b>BIOTEHNIKA</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravjalcev programa)	<b>ČEBELARSKA ZVEZA SLOVENIJE, Andreja Kandolf Borovšak, BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO, Tina Košir</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	V okviru 50-urnega programa bodo udeleženci (čebelarji in drugi zainteresirani) nadgradili in razširili znanja s področja čebeljih pridelkov, ki jih pridelujejo oz. predelujejo. Z nadgradnjo znanja o čebeljih pridelkih in izdelkih bodo sposobni bolje svetovati strankam o možnostih uporabe le-teh (npr. v kulinariki, apiterapiji, kozmetiki) in posledično tudi pospešili prodajo lastnih pridelkov in izdelkov. V programu se bodo seznanili tudi z elementi poslovne komunikacije in izboljšali poslovni odnos s strankami, spoznali pa bodo tudi zakonodajo, ki se tiče pridelave, predelave in prodaje čebeljih izdelkov. Pridobljeno znanje jim bo omogočilo suveren nastop na trgu, komunikacijo s potrošniki o lastnostih in številnih možnostih uporabe čebeljih pridelkov.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Čebelarstvo je v Sloveniji tradicionalna kmetijska dejavnost po kateri smo Slovenci poznani po vsem svetu. Poleg avtohtone čebelje rase kranjske sivke, pomembnih zgodovinskih osebnosti in aktualne mednarodne vpetosti v pomembne čebelarске dosežke se naša dežela odlikuje tudi po kakovostnih čebeljih pridelkih. Bogata geografska razgibanost in rastlinska pestrost omogočata pridelavo različnih vrst medu pa tudi ostalih čebeljih pridelkov, ki se nadgrajujejo še s predelavo v čebelje izdelke kot so npr. medenjaki, medene pijače, itd. Čebelji pridelki veljajo za popolnoma naravna živila, ki jim v procesu pridelave čebelarji nič ne dodajo niti ničesar ne odvzamejo. Ob primernem skladiščenju in ravnanju je njihov rok uporabe dolgotrajen, predstavljajo pa osnovo za večnamensko uporabo (npr. kulinarika, apiterapija, kozmetika, ...). Čebelarji imajo možnosti za pridobitev znanja s področja čebelarске tehnologije, pojavlja pa se potreba po nadgradnji znanja s področja lastnosti in uporabe čebeljih pridelkov in izdelkov iz čebeljih pridelkov in pripravi izdelkov za trg ter komunikacija s potrošniki. Pomembno je, da pridelovalec na pravilen način in pravnimi dejstvi predstavi proizvod, ki ga proizvaja, svojim potencialnim potrošnikom. Omenjeno mu omogoča, da potencialni potrošniki dobijo večje zaupanje v njegove proizvode in jih znajo tudi na pravilen način uporabiti, hkrati pa prispeva k širitvi splošne ozaveščenosti potrošnikov o čebeljih pridelkih. Poleg medu poznamo še vrsto drugih čebeljih pridelkov, ki jih mora čebelar potrošniku znati predstaviti in svetovati glede načinov uživanja in možnosti uporabe. Omenjen program lahko motivira čebelarje za samozaposlitev v tej panogi in omogoča lažji in suveren nastop



	na tržišču zaradi poglobljenega znanja s področja uporabe čebeljih pridelkov.			
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so čebelarji in njihovi družinski člani ter vsi zainteresirani zaposleni, ki v tem vidijo poklicno priložnost.			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Pogoj za vključitev v program je, da je kandidat zaposlen.			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilji programa: -poznati značilnosti čebeljih pridelkov in načine pridelave čebeljih pridelkov ter izdelave izdelkov iz čebeljih pridelkov, -poznati senzorične lastnosti medu in ostalih čebeljih pridelkov ter izdelkov, -poznati uporabo čebeljih pridelkov v kulinariki ter apiterapiji, -razumeti pomen poslovnega komuniciranja in poslovnega bontona za razvoj dobrega poslovnega odnosa, -poznati zakonske obveznosti pri pridelavi in prodaji čebeljih pridelkov ter izdelkov iz čebeljih pridelkov, -pridobiti znanja o načinu širjenja znanja o pomenu čebel ter čebelarstva za ohranitev kulturne dediščine ter z vidika naravovarstva med splošno javnost.			
<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>Izdelek</b>
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>30</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>20</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti, predstavitev na stojnici.			
<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>	<b>80 % prisotnost</b>			



POSEBNI DEL	
<b>Vsebine programa</b>	<p>Vsebine programa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-obnovitev znanja o pridobivanju čebeljih pridelkov ter nadgradnja znanja o pripravi izdelkov iz čebeljih pridelkov in njihovih značilnostih,</li><li>-senzorične lastnosti čebeljih pridelkov,</li><li>-uporaba čebeljih pridelkov,</li><li>-pravila poslovnega komuniciranja in poslovnega bontona,</li><li>-zakonske podlage pri pridelavi čebeljih pridelkov in izdelavi izdelkov iz čebeljih pridelkov,</li><li>-načini širjenja vedenja o čebeljih pridelkih ter ob tem o pomenu ohranjanja čebele in čebelarstva za ohranitev kulturne dediščine ter naravovarstveni vidik.</li></ul>
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Kompetence, ki jih kandidat pridobi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-zna potrošniku prikazati pomen čebel in čebelarstva za ohranjanje okolja in pri pridobivanju hrane,</li><li>- zna senzorično oceniti čebelje pridelke,</li><li>- pozna različne načine uporabe čebeljih pridelkov</li><li>-pozna razlike med zasebnimi, poslovnimi in protokolarnimi dogodki</li><li>-pozna pravila poslovnega komuniciranja in poslovnega bontona</li><li>- pozna zakonske podlage pri pridelavi čebeljih pridelkov in izdelavi izdelkov iz čebeljih pridelkov.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zna razlikovati med različnimi vrstami medu,</li><li>- ve kdaj in kako uporabiti čebelje pridelke,</li><li>- pozna, katere vrste medu in čebele pridelke vključiti pri pripravi jedi,</li><li>- zna uporabljati čebelje pridelke v apiterapiji,</li><li>- zna poslovno komunicirati z različnimi skupinami strank,</li><li>- zna pripraviti stojnico za degustacijo.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>- bo osvojil pravila poslovnega bontona in s tem izboljšal profesionalnost svojega dela,</li><li>- se bo strokovno razvijal,</li></ul>



- bo izboljšal svojo poslovno komunikacijo.			
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	Pomen čebel z naravovarstvenega vidika in čebelarstva za ohranjanje kulturne dediščine	3	
	Čebelji pridelki in izdelki značilnosti in pridobivanje-	6	
	Senzorične lastnosti čebeljih pridelkov	3	
	Uporaba čebeljih pridelkov v kulinariki	5	
	Uporaba čebeljih pridelkov v apiterapiji	9	
	Medene pijače	4	
	Poslovno komuniciranje in poslovni bonton	6	
	Retorika	6	
	Zakonodaja za pridelavo, predelavo in prodajo čebeljih pridelkov	3	
	Priprava stojnice na degustacijo	5	
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Za izvedbo vsebin iz čebelarstva morajo imeti izvajalci dokončano visokošolsko strokovno stopnjo študija naravoslovne (biologija, kemija, farmacija,...), biotehniške (agronomija, zootehnika,...), živilske smeri ali drug ustrezen specializiran program za to področje, oz. srednjo šolo in vsaj pet letne izkušnje s čebelarjenjem ali izdelovanjem izdelkov, ki jih poučuje.</p> <p>Za izvedbo vsebin poslovnega komuniciranja in retorike mora imeti izvajalec najmanj visokošolsko izobrazbo in vsaj 5 let ustreznih izkušenj s področja poslovnega komuniciranja oz.</p>		



	retorike. Za izvedbo delavnice uporaba čebeljih pridelkov v kulinariki mora imeti izvajalec vsaj srednješolsko izobrazbo, smer gostinstvo oz. slaščičarstvo.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	11. 12. 2020	Da.	
Svet zavoda potrdil	26. 1. 2021	Da.	