



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Spoznavam pivo ali Gastronomsko - tehnološki pogled na pivo</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	<b>BIC Ljubljana Marija Kostadinov, univ. dipl. inž. živ. tehnol. in mag. Gordana Vulić</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Program temelji na teoretičnih znanjih s področja varjenja piva in praktičnih spretnostih, ki jih pridobijo udeleženci. Udeleženci bodo spoznali zgodovino pivovarstva in tudi sodobne trende. Program je praktično naravnano, saj bodo udeleženci sodelovali v procesu pridobivanja piva in si skozi proces pridobili potrebna znanja, za nadanje delo. Teoretično in praktično bodo spoznali številne sloge piva, kakor tudi osnove ujemanja okusov.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>1. 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 zaposleni v gostinski dejavnosti. Za to področje pivovar/pivovarka je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK, vendar je vključevanje v pridobivanje kvalifikacije slabo. Ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje pa je slabo. Tehnologije, materiali in sredstva se tudi na tem področju skokovito razvijajo in razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju</p> <p>2. V času močnega tehnološkega napredka, je potrebno da smo izobraževalci (učitelji gostinskih in živilskih predmetov) opremljeni s številnimi zelo različnimi znanji in da spremljamo številne novosti v različnih strokah. Le tako smo dovolj kompetentni za pot nenehnega učenja in predajanja znanja. Ena od ključnih ovir na tej poti je zagotovo pomanjkanje ustrezno usposobljenih ljudi na trgu dela. Zato je priprava dobrih izhodišč za oblikovanje kakovostnega procesa učenja in poučevanja, ki bo pripravil posameznike na izzive 21. stoletja, ključna. V skladu s Strategijo razvoja Slovenije 2030 tako dajemo poseben poudarek znanju in spretnostim za kakovostno življenje in delo. Učinkovito izobraževanje je namreč temeljni pogoj za konkurenčno gospodarstvo in družbeno blaginjo. Pri tem pa je pomembno, da se zavedamo pomena vseživljenjskega učenja in usposabljanja – vrednot, ki</p>



	krepita ustvarjalnost, inovativnost, kritično razmišljanje, odgovornost ...			
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v KULT316, zaposleni kuhinjah BIC Ljubljana, slašičarskih in pekovskih delavnicah, učitelji živilskih in gostinskih predmetov, ki bodo tako izboljšali svoje strokovne kompetence, kar bo vodilo v učinkovitejše in kakovostnejše delo z gosti v KULT316 in BIC Ljubljana, dijaki in študenti na BIC Ljubljana.			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nadgrajevanje strokovnega in profesionalnega razvoja zaposlenih na KULT316, pridobitev novih znanj, ki bodo prispevali h kakovostnejši ponudbi v KULT316.</li> <li>Skrb za odgovornega uživanja alkoholnih pijač.</li> <li>Nadgrajevanje strokovnega in profesionalnega razvoja zaposlenih v kuhinjah, slašičarskih in pekovskih delavnicah BIC Ljubljana, prispevek h kakovosti ponudbe.</li> <li>Nadgrajevanje strokovnega znanja učiteljev gostinskih in živilskih predmetov na BIC Ljubljana. Poglobitev znanj za delo z dijaki in študenti.</li> </ul>			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>52</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)	<b>12</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>40</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>obvezna prisotnost na usposabljanju v minimalnem obsegu 80 %,</li> <li>aktivno sodelovanje v programu.</li> </ul>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<p>V okviru programa se bomo osredotočili na naslednje tematske sklope:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zgodovina pivovarstva in trendi v pivovarstvu, surovine potrebne za izdelavo piva (slad, hmelj, kvasovke, voda).</li> <li>Tehnološki proces izdelave piva (industrijska tehnologija in mikropivovarstvo).</li> <li>Praktični prikaz izdelave piva v mikropivovarni KULT316.</li> <li>Različne vrste in slogi piva: Ale, Lambic, Lager ter predstavitev tehnologij za posamezne sloge.</li> <li>Osnove senzorike.</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pivo in hrana, okusi piva v interakciji z okusi hrane, osnovni okusi, medsebojno poudarjanje in zatiranje, ravnotežje med okusi.</li> <li>Ogled različnih tehnologij proizvodnje piva (strokovna ekskurzija).</li> </ul>
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>poznavanje zgodovine pivovarstva ter novih trendov v pivovarstvu,</li> <li>poznavanje tehnologije za pridobivanje različnih tipov/slogov piva, poznavanje njihovih značilnosti,</li> <li>poznavanje osnov sensorike in osnovnih interakcij med okusi.</li> </ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>izvedejo postopke pri varjenju piva,</li> <li>prepoznajo posamezne tipe/sloge piva po njihovih senzoričnih lastnostih,</li> <li>znajo prepoznati osnovne okuse,</li> <li>ocenijo ravnotežje okusov in znajo oceniti in priporočati ujemanje okusov.</li> </ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>poznavanje tehnologije pridobivanja piva,</li> <li>skrb za odgovorno uživanje alkoholnih pijač,</li> <li>osnove sensorike in ujemanja okusov.</li> </ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zgodovina pivovarstva, trendi, surovin, tehnološki proces (6 ur teoretični del).</li> <li>Praktični prikaz izdelave piva v mikropivovarni KULT316 (11 ur praktični del).</li> <li>Osnove sensorike (7 ur praktični del).</li> <li>Različne vrste in slogi piva (4 ure teoretični del).</li> <li>Okusi piva v interakciji z okusi hrane (7 ur praktični del).</li> <li>Celodnevna ekskurzija (ogled proizvodnje) (15 ur praktični del).</li> <li>Preverjanje znanja (2 uri teoretični del).</li> </ol>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Kadrovski pogoji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>visokošolska ali viješolska izobrazba s področja živilske tehnologije,</li> <li>visokošolska ali viješolska izobrazba s področja gostinstva ali hotelirstva</li> </ul>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	18. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 9. 2018	DA	