



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Strokovno usposabljanje v kulinariki za upravljalce oz. zaposlene na turističnih in izletniških kmetijah</b>
<b>Področje</b>	<b>Storitve</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	<b>Biotehniški center Naklo (Tina Košir)</b>
<b>Kratek opis programa (max. 150 besed)</b>	Program zajema strokovno usposabljanje, razširjanje in poglobljanje znanj v kulinariki. Prednostno je namenjen zaposlenim na turističnih in izletniških kmetijah. Udeleženci bodo nadgradili svoje znanje v poznavanju živil, njihove prehranske vrednosti in varnosti živil ter obnovili smernice zdravega prehranjevanja. Prejeli bodo informacije in nasvete za optimizacijo gostinskih obratov in se seznanili z novimi tehnologijami v pripravi hrane. Glavnina programa bo namenjena pripravi različnih (tradicionalnih) jedi na drugačen, sodobnejši način, vključevanju različnih živil v gostinsko ponudbo, pri čemer bo poudarek na uporabi doma pridelanih surovin, pri tem pa predvsem različnih kosov mesa, rib, žit, testenin, pa tudi na uporabi zelišč, dišavnic in divjih rastlin v kulinariki. Udeleženci se bodo seznanili tudi s peko kruha in drugih izdelkov z drožmi in z izdelovanjem tradicionalnih sladic na inovativnejši način. Del programa bo namenjen tudi kreiranju menijev in postavitvi jedi na krožnikih. Ob zaključku programa bodo udeleženci nadgradili tudi svoje znanje iz poslovnega komuniciranja.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Turizem na kmetijah ima v Sloveniji dolgo tradicijo in predstavlja eno najpomembnejših in tudi najzahtevnejših dopolnilnih dejavnosti na kmetijah. Podeželski turizem, ki ga nudijo turistične in izletniške kmetije je pomemben del turistične ponudbe v Sloveniji in ima pomembno vlogo pri razvoju podeželja ter pripomore k ohranjanju družinskih kmetij. Ključen in nujen element ponudbe na turističnih in izletniških kmetijah je kakovostna domača prehrana, saj le-tej gostje pripisujejo vedno večji pomen. Poleg tega, da je hrana domača, pa mora biti tudi okusna, izvirna in lepo postrežena. Ocenjujemo, da imajo upravljalci oz. zaposleni na turističnih kmetijah pomanjkljivo znanje o prehranski vrednosti in varnosti živil, o načrtovanju kuhinj, poznavanju novejših tehnologij v pripravi hrane in uporabi le-teh. Potrebujemo tudi dodatna znanja o pripravi jedi, predvsem kako domače, tradicionalne jedi pripraviti na sodobnejši, izvirnejši način in jih znati tudi servirati na krožniku. Potrebujemo tudi nove ideje, kako uporabiti različna živila v kulinariki in kako uporabiti rastline (zelišča, dišavnice ...), ki jih najdemo tna vrtu in v naravi (divje rastline) in z njimi popestriti jedilnike.



	<p>Turističnim kmetijam smo poslali anketni vprašalnik in njihovi odgovor so nam potrdili, da je zanje takšno izobraževanje potrebno in da so se ga pripravljene udeležiti.</p> <p>Glavni namen programa je torej dvigniti kulinarčno ponudbo turističnih in izletniških kmetij na višjo raven. S pridobljenim znanjem bodo udeleženci sposobni svojo kulinarčno ponudbo popestriti, izboljšati, optimizirati pripravo hrane, vključiti v pripravo hrane nove tehnologije ter različna živila. Obnovili in nadgradili pa bodo tudi znanja iz uspešne poslovne komunikacije. Vse to bo posredno pozitivno vplivalo na njihovo tržno dejavnost.</p>			
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Upravljalci oz. zaposleni na/v turističnih in izletniških kmetijah ter drugi zaposleni, ki jih to področje zanima (npr. upravitelji gorskih koč, zaposleni v tradicionalnih gostilnah, glampingih ipd.)			
<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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izboljšati kulinarčno ponudbo turističnih in izletniških kmetij.</li> <li>Seznanimi udeležence z možnostmi za boljše načrtovanje in optimizacijo gostinskih obratov (kuhinj) z vključevanjem nove tehnologije v pripravi hrane.</li> <li>Seznanimi udeležence z informacijami in nasveti, katero tehnologijo izbrati glede na zahtevnost gostinskega obrata (kuhinje).</li> <li>Opremiti udeležence z dodatnimi znanji o živilih, njihovo prehransko vrednostjo in varnostjo ter njihovo uporabo v kulinariki.</li> <li>Opremiti udeležence z znanji in nasveti o sodobnih načinih priprave tradicionalnih, domačih jedi.</li> <li>Naučiti udeležence kreiranja menijev in serviranja jedi.</li> <li>Nadgraditi znanje udeležencev na področju poslovne komunikacije.</li> </ul>			
<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>10</b>	<b>10</b>		
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>30</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	<b>Lista prisotnosti.</b>			
<b>*Oblika on line dela</b>	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo



<b>Število ur</b>	<b>10</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)	Posnetek video konference, zajem zaslonske slike, lista prisotnosti.			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<b>80% prisotnost na usposabljanju, primer jedilnika.</b>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<p>Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja in vsebuje pet vsebinskih sklopov:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>sklop: Živila, prehranska vrednost in varnost živil: <ul style="list-style-type: none"> <li>prehranski obroki in hranilne vrednosti</li> <li>smernice zdrave prehrane</li> <li>varnost živil</li> </ul> </li> <li>sklop: Načrtovanje in optimizacija gostinskih obratov in spoznavanje novih tehnologij v pripravi hrane: <ul style="list-style-type: none"> <li>načrtovanje kuhinj in proizvodnih obratov</li> <li>predstavitev posameznih oddelkov v kuhinji/proizvodnem obratu</li> <li>predstavitev tehnologije v kuhinji</li> <li>praktična predstavitev določene tehnologije</li> </ul> </li> <li>sklop: Uporaba različnih živil in njihovo vključevanje v gostinsko ponudbo: <ul style="list-style-type: none"> <li>Racionalna uporaba mesa in vključevanje v gostinsko ponudbo</li> <li>Ribe in uporaba žit ter njihovo vključevanje v gostinsko ponudbo</li> <li>Izdelava in priprava testenin ter njihovo vključevanje v gostinsko ponudbo</li> <li>Peka z drožmi in vključevanje izdelkov v gostinsko ponudbo</li> <li>uporaba divjih rastlin v kulinariki in njihovo vključevanje v gostinsko ponudbo</li> <li>Izdelava tradicionalnih slaščic na sodobnejši način.</li> </ul> </li> <li>sklop: Kreiranje menijev in postavitvev jedi na krožnikih <ul style="list-style-type: none"> <li>kreiranje jedi</li> <li>postavitev elementov na krožnik</li> <li>količina elementov na krožniku in barvna skladnost</li> <li>izbira krožnikov, pribora in ostalega inventarja</li> </ul> </li> <li>sklop: Poslovno komuniciranje <ul style="list-style-type: none"> <li>delitev poslovnega komuniciranja (neposredno, posredno, verbalno, neverbalno)</li> </ul> </li> </ol>			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pomen neverbalne komunikacije (mimika, gestikuliranje ...)</li> <li>- komuniciranje osebno, po telefonu, po e-pošti</li> <li>- (aktivno) poslušanje</li> <li>- predstavljanje</li> <li>- dajanje informacij (oblikovanje jasnih, razumljivih sporočil)</li> <li>- pomen zunanjega videza v komunikaciji</li> </ul>		
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udeleženci bodo spoznali posamezna živila, njihovo prehransko vrednost in varnost živil.</li> <li>• Znali bodo bolje načrtovati oz. optimizirati gostinski obrat in v pripravo hrane vključiti novejšo tehnologije.</li> <li>• Znali bodo uporabiti različna živila v kulinariki in pripraviti tradicionalne, domače jedi na sodobnejši način.</li> <li>• Znali bodo v večji meri uporabljati zelišča, začimbe in dišavnice ter tudi divje rastline v kulinariki.</li> <li>• Znali bodo peči z drožmi.</li> <li>• Znali bodo kreirati menije in postaviti jedi na krožnik, da bodo jedi okusne tudi na pogled.</li> <li>• Nadgradili bodo znanja o poslovni komunikaciji.</li> </ul>		
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	S pridobljenim znanjem bodo kandidati dvignili nivo kulinarčne ponudbe na lastni turistični oz. izletniški kmetiji na višji nivo in se gostom predstavili s prenovljeno, sodobnejšo ponudbo domačih jedi.		
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	Udeleženci bodo nadgradili znanja iz poslovne komunikacije z zaposlenimi in strankami.		
<b>Organizacija izobraževanja</b>	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	Živila, prehranska vrednost in varnost živil	5 ur	Video konferenca
	Načrtovanje in optimizacija gostinskih obratov s predstavitvijo novejših tehnologij v pripravi hrane	5 ur	
	Racionalna uporaba mesa in vključevanje v gostinsko ponudbo	5 ur	
	Ribe in uporaba živ v kulinariki ter njihovo vključevanje v gostinsko ponudbo	5 ur	



	Izdelovanje in priprava testenin in vključevanje v gostinsko ponudbo	5 ur	
	Peka z drožmi	5 ur	
	Divje rastline v kulinariki in vključevanje v gostinsko ponudbo	5 ur	
	Izdelava tradicionalnih sladic na sodoben način.	5 ur	
	Kreiranje menijev in postavitev jedi na krožnikih	5 ur	
	Poslovno komuniciranje	5 ur	Video konferenca
	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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>sklop: univerzitetna izobrazba s področja živilske tehnologije</li> <li>sklop: vsaj srednješolska izobrazba in vsaj pet let delovnih izkušenj v načrtovanju in opremljanju profesionalnih kuhinj</li> <li>sklop: vsaj poklicna oz. srednješolska izobrazba s področja gostinstva in vsaj pet let izkušenj iz profesionalnega kuhanja oz. slaščičarstva</li> <li>sklop: vsaj srednješolska izobrazba s področja gostinstva in vsaj pet let izkušenj iz profesionalnega kuhanja</li> <li>sklop: visokošolska izobrazba ali več in vsaj pet let izkušenj iz poučevanja poslovnega komuniciranja</li> </ol>		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	10. 2. 2021	Da.	
Svet zavoda potrdil	23. 2. 2021	Da.	