



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

| | |
|--|--|
| Naziv programa | Lokalna kulinarika Maribora |
| Področje | Biotehnika |
| Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa) | Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Boris Korošec, Darko marin, Andrej Purgaj, Marjan Božičko, Pobuda od Zavoda za turizem Maribor - Pohorje. |
| Kratek opis programa (max. 150 besed) | Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri poznavanju jedi in napitkov, ki so značilni za Maribor z okolico. Te pridobljene kompetence bodo nato lahko vključili v ponudbo gostinskih obratov s katerimi bodo obogatili ponudbo in tako ohranjali prehransko dediščino lokalnega okolja. |
| SPLOŠNI DEL | |
| Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb) | 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 odrasli, ki delajo v poklicu natakara/natakarica. V gospodarstvu je trenutno veliko zaposlenih, ki so strokovno podhranjeni s temi znanji in veščinami. |
| Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Ciljna skupina so zaposleni v turizmu in gostinstvu, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in postrežbe tradicionalnih jedi, ponudbi in postrežbi lokalnih vin. Pridobljene kompetence bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela ter komunikacije z gosti. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none">• zaposlene osebe s poklicno izobrazbo natakara/natakarica,• zaposleni na turističnih kmetijah zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna. |
| Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom) | Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta. |
| Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju nudenja gostinskih storitev za zmanjšanje neskladij |



| | | | | |
|--|--|----------------------|---|-------------------------|
| | med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela. | | | |
| Obseg programa (skupno št. ur) | 50 ur | | | |
| Oblika dela | Kontaktne ure | *On line delo | Samostojno delo | Drugo (navedite) |
| Teoretični del (št. ur) | 13 | | 7 | |
| Praktični del (št. ur) | 30 | | Priprava in predstavitev projektne naloge | |
| Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...) | Lista prisotnosti | | Lista prisotnosti | |
| *Oblika on line dela | Video konferenca | Spletna učilnica | Drugi načini digitalne komunikacije | Samostojno delo |
| Število ur | | | | |
| Način evidentiranja (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...) | | | | |
| Pogoji za končanje programa | 80% prisotnost v programu, projektna naloga | | | |
| POSEBNI DEL | | | | |
| Vsebine programa | <ul style="list-style-type: none"> Izvor lokalnih jedi in napitkov, Značilnosti kulinarike lokalnega okolja, Vključevanje tradicionalnih jedi in pijačo v ponudbo mesta Maribor z okolico (Slovenske Gorice, Pohorje, Dravsko polje) – zakaj gostom (iz lokalnega okolja, domačim in tujim obiskovalcem) ponuditi ravno te jedi. Primeri dobrih praks, spoznavanje tradicionalnih gostiln in restavracij z morebitno degustacijo določenih posebnosti in spoznavanje kulinarične ponudbe mesta Maribor. | | | |
| Kompetence , pridobljene s programom | Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"> Spozna lokalne jedi, spozna lokalne napitke, seznanitev z izvorom jedi in napitkov, spozna kulinarično ponudbo Maribora z okolico vkluči lokalne sestavine v pripravo jedi in k postrežbi, | | | |



| | | | |
|--|---|---------------------|--------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> zna svetovati ter postreči jedi in pijače na tradicionalen način zna svetovati vino k hrani, zna pripraviti tradicionalne jedi za Maribor z okolico, spozna osnove postrežbe sirov, zna pripraviti lokalne napitke, zna vzpostaviti kontakt in komunikacijo z gostom, upoštevata splošne higienske standarde in HACCAP. | | |
| Sprenosti , pridobljene s programom | Udeleženc: | | |
| Splošne kompetence , dopolnjene s programom | Udeleženc: | | |
| Organizacija izobraževanja | Vsebinski sklop | Čas trajanja | **Oblika dela |
| | <ul style="list-style-type: none"> značilnosti kulinarike lokalnega okolja spoznavanje kulinarčne ponudbe Maribora z okolico | 10 ur | teoretično |
| | <ul style="list-style-type: none"> priprava omizja, lokalni napitki, siri vina k hrani, postrežba vin | 15 ur | praktične delavnice |
| | <ul style="list-style-type: none"> priprava tradicionalnih štajerskih jedi | 15 ur | praktične delavnice |
| | <ul style="list-style-type: none"> predstavitve seminarske naloge | 3 ure | teoretično |
| | | | |
| | Naloge posredovane udeležencem | | Predviden časovni okvir |
| **Spletna učilnica | | | |



| | | |
|--|---|------|
| **Drugi načini digitalne komunikacije | | |
| **Samostojno delo | priprava seminarske naloge | 7 ur |
| Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe) | Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none">• Višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva,• znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma,• poklicna izobrazba natakar oziroma kuhar in 5 let delovnih izkušenj. | |

| Program | Datum | Odobril | Zavrnil – Opombe |
|---------------------|-------------|---------|------------------|
| Programski odbor | 1. 9. 2021 | DA | |
| Svet zavoda potrdil | 22. 9. 2021 | DA | |