



### Priloga 3\_Obralec za pripravo programov usposabljanj

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naziv programa</b>                                                    | Istrska in mediteranska kulinarika                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Področje</b>                                                          | Biotehnika (Gastronomija)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa) | Srednja šola Izola (Franka Vilhar, Irena Ličen, Milica Živković)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)                             | <p>Usposabljanje je sestavljeno iz teoretičnega in praktičnega dela. Program je sestavljen iz šestih sklopov, ki so sestavljeni iz strokovne teorije in praktičnega usposabljanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tipična živila v Istri in Mediteranu</li> <li>– Sistematika istrskih in mediteranskih jedi ter načini priprave</li> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih hladnih začetnih jedi</li> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih toplih začetnih jedi</li> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih enolončnic</li> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih močnatih in zelenjavnih jedi</li> <li>– Priprava ribjih jedi</li> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih mesnih jedi</li> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih sladic</li> </ul> <p>Poudarek je na praktičnem usposabljanju.</p>                                                    |
| <b>SPLOŠNI DEL</b>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)              | <p>V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport « Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022 » in cilji projekta MUNERA 3 omogoča udeležencem poglobljanje in razširjanje osebnega znanja, skladno s pričakovani delodajalcev. Delodajalci (iz gospodarstva in javnih zavodov) so poudarili potrebo po večjem znanju svojih zaposlenih na področju, ki ga pokriva to usposabljanje. Sodobni trendi v turizmu kažejo, da je področje gastronomije močno poskočilo v ospredje in postaja pomemben dejavnik razvoja turističnih destinacij, lokalnost in avtohtonost je ključni dejavnik današnje kulinarične ponudbe. Cilj projekta je večja vključenost zaposlenih in izboljšanje njihovih kompetenc. Program omogoča zaposlenim večjo mobilnost med različnimi področji dela in njihov osebni razvoj.</p> |
| <b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)            | <p>Ciljna skupina usposabljanja, ki izhaja iz analize potreb delodajalcev, so zaposleni na različnih delovnih mestih, ki si želijo tega znanja, ki lahko pridobljena znanja, spretnosti in zmožnosti uporabljajo pri svojem delu kot tudi tisti, ki na delovnem mestu potrebujejo ta znanja in spretnosti (kuharji v gostilnah, restavracijah, šolah, bolnišnicah in ostalih obratih za predelavo hrane, gospodinje, socialni oskrbovalci, pomožno kuharsko osebje...)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)              | Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                      |                             |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)                            | Cilji programa so: <ul style="list-style-type: none"><li>– usposobiti za prepoznavanje tipičnih istrskih in mediteranskih živil,</li><li>– usposobiti za prepoznavanje sistematike istrskih in mediteranskih jedi ,</li><li>– usposobiti za pravilen izbor načinov priprave,</li><li>– usposobiti za pripravo istrskih in mediteranskih hladnih začetnih jedi,</li><li>– usposobiti za pripravo istrskih in mediteranskih toplih začetnih jedi,</li><li>– usposobiti za pripravo istrskih in mediteranskih enolončnic,</li><li>– usposobiti za pripravo istrskih in mediteranskih močnatih in zelenjavnih jedi,</li><li>– usposobiti za pripravo ribjih jedi,</li><li>– usposobiti za pripravo istrskih in mediteranskih mesnih jedi,</li><li>– usposobiti za pripravo istrskih in mediteranskih sladice.</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><br>(max 50 % celotnega programa) | <b>Izdelek ali storitev</b> | <b>Drugo</b><br>(navedite) |
| <b>Teoretični del</b> (št. ur)                                                           | <b>5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>10</b>                                            | <b>/</b>                    | <b>/</b>                   |
| <b>Praktični del</b> (št. ur)                                                            | <b>30</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>/</b>                                             | <b>5</b>                    | <b>/</b>                   |
| <b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...) | Lista prisotnosti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pregled opravljenih nalog                            | Lista prisotnosti           | <b>/</b>                   |
| <b>Pogoji za končanje programa</b>                                                       | Pogoj je najmanj 80 % prisotnost. Priprava izdelka ali storitve v dvojicah.<br>Po končanem usposabljanju izvajalec usposabljanja pripravi anketni anonimni vprašalnik, ki se nanaša na stroko in izvedbo. Vsebina evalvacije je torej naravnana na cilje programa usposabljanja, ustreznost trajanja programa, usposabljanja glede na zahtevnost, organizacijo usposabljanja, ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja, izpolnitev pričakovanj in strokovnostjo izvajalca usposabljanja. Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da postanejo še bolj kakovostne.                                                                                                                                                                                                 |                                                      |                             |                            |
| <b>POSEBNI DEL</b>                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                      |                             |                            |
| <b>Vsebine programa</b>                                                                  | Program obsega: <ul style="list-style-type: none"><li>– Tipična živila v Istri in Mediteranu</li><li>– Sistematika istrskih in mediteranskih jedi ter načini priprave</li><li>– Priprava istrskih in mediteranskih hladnih začetnih jedi</li><li>– Priprava istrskih in mediteranskih toplih začetnih jedi</li><li>– Priprava istrskih in mediteranskih enolončnic</li><li>– Priprava istrskih in mediteranskih močnatih in zelenjavnih jedi</li><li>– Priprava ribjih jedi</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                      |                             |                            |



|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih mesnih jedi</li> <li>– Priprava istrskih in mediteranskih sladici</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Kompetence</b> , pridobljene s programom                                                | <p>Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pozna postopek dela in delovno dokumentacijo,</li> <li>– zna izbrati tipična istrska in mediteranska živila,</li> <li>– pozna sistematiko istrskih in mediteranskih jedi ter načine priprave,</li> <li>– zna pripraviti istrske in mediteranske hladne začetne jedi,</li> <li>– zna pripraviti istrske in mediteranske tople začetne jedi,</li> <li>– zna pripraviti istrske in mediteranske enolončnice,</li> <li>– zna pripraviti istrske in mediteranske močnate in zelenjavne jedi,</li> <li>– zna pripraviti ribje jedi,</li> <li>– zna pripraviti istrske in mediteranske mesne jedi,</li> <li>– zna pripraviti istrske in mediteranske sladice.</li> </ul> |
| <b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom                                                | <p>Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– načrtuje in organizira lastno delo,</li> <li>– izbere tipična istrska in mediteranska živila,</li> <li>– pozna sistematiko istrskih in mediteranskih jedi ter načine priprave:</li> <li>– hladnih začetnih jedi,</li> <li>– toplih začetnih jedi,</li> <li>– enolončnic,</li> <li>– močnatih in zelenjavnih jedi,</li> <li>– ribjih jedi,</li> <li>– mesnih jedi,</li> <li>– sladici.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom                                         | <p>Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pravilna razporeditev delovnega časa,</li> <li>– upoštevanje pravil o varnosti in zdravju pri delu,</li> <li>– racionalna poraba živil,</li> <li>– učinkovita komunikacija v delovnem timu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Organizacija izobraževanja</b><br>(navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg) | <p>Tipična živila v Istri in Mediteranu (strokovna teorija, 5 ur)<br/>Sistematika istrskih in mediteranskih jedi ter načini priprave (strokovna teorija, 5 ur)<br/>Priprava istrskih in mediteranskih hladnih začetnih jedi (4 ure)<br/>Priprava istrskih in mediteranskih toplih začetnih jedi (6 ur)<br/>Priprava istrskih in mediteranskih enolončnic (6 ur)<br/>Priprava istrskih in mediteranskih močnatih in zelenjavnih jedi (6 ur)<br/>Priprava ribjih jedi (6 ur)<br/>Priprava istrskih in mediteranskih mesnih jedi (6 ur)<br/>Priprava istrskih in mediteranskih sladici (6 ur)</p>                                                                                                                                                                      |
| <b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b><br>(stopnja in smer izobrazbe)       | <p>Program usposabljanja izvedejo učitelji strokovno teoretičnih predmetov in praktičnega pouka na področju gastronomije. Izvajalec strokovnega dela: visokošolska izobrazba s področja živilske tehnologije ali hotelirstva. Izvajalec praktičnega dela: srednješolska ali višješolska izobrazba s področja gostinstva.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



REPUBLIKA SLOVENIJA  
**MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT**



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

| Program             | Datum       | Odobril | Zavrnil – Opombe |
|---------------------|-------------|---------|------------------|
| Programski odbor    | 20. 2. 2019 | DA      |                  |
| Svet zavoda potrdil | 21. 2. 2019 | DA      |                  |