



### Priloga 3\_Obralec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>SLOVENSKI POGRINJEK</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika – turizem</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravjalcev programa)	<b>Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Branka Urbanija, doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Slovenski pogrinjek je razvojna zgodba in kot tak blagovna znamka, ki se etablira lokalno; v njo se lahko vključijo subjekti s področja promocije turizma, nosilci gostinske dejavnosti, kmečkega in zidaniškega turizma, hotelirji, zdraviliškega turizma in organizatorji turističnih ter kulturnih prireditev. Udeleženci v okviru programa pridobijo znanja, da izdelajo svoj lastni pogrinjek, ga vključijo v svojo gostinsko-turistično ponudbo. Udeleženci, ki v okviru programa razvijejo svoj pogrinjek.</b>
<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 skladno s cilji projekta MUNERA3 ter 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 in bodo zaposlenim dodala nove kompetence, ki jim bodo izboljšale pozicijo na trgu dela.</p> <p>Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga izboljšati njihove kompetence – za večjo zaposljivost in mobilnost med delovnimi področji ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi. Ne le kaj tudi kako servirana je hrana je pomembno. Posamezna kulturna okolja se razlikujejo med seboj po različnih načinih pridelave, priprave in serviranja hrane.</p> <p>Način serviranja posameznih jedi, običaji in protokol, ki temu ustreza, se razlikuje od dežele, regije, posameznega kraja, domačije, zidanice, gostišča, ... Lokalnim jedem pritiče tudi ustrezni pogrinjek. Projekt je zasnovan kreativno in raziskovalno, vanj je vključeno znanje in stare prakse, le-te pa se modificirane pretakajo v sodobnost, sodoben način turistične ponudbe in promocije. Za sodobno interpretacijo bogate kulturne zakladnice posameznega kraja skrbi stroka dizajna, antropologije, ki se povezuje z etnologijo ter lokalnimi viri.</p> <p>Primer take prakse je pogrinjek in predmeti miznega dizajna Miznica, ki vključuje elemente tradicije, modificirane v sodobni čas, integrirane v sodobne turistične produkte.</p> <p>Pogrinjek Miznica kot slovenski pogrinjek, ki ga vključujejo v svojo ponudbo gostinci višjega ranga avtentične turistične ponudbe; le-ti gostu na ustrezen način ponudijo in servirajo hrano. Gost lahko pri</p>



	njih kupi ali naroči posamezne elemente slovenskega pogrinjka Miznica, kot so prti, pogrinjki, prt kot predpasnik, košek za kruh in pecivo, lesene podlage oz. deščice za serviranje hrane, set krožnikov in servirnih pladnjev iz lesa in kerrocka, lesen nož za strganje sirov, lesena solarna svetilka, klop, miza ter druge... Po enakem sistemu lahko posamezni ponudniki gostu dodatno ponudijo v nakup elemente iz lastnega pogrinjka (kot spominek ali uporabna vrednost, živilski in prehrambeni produkti,...)			
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so lokalni nosilci gostinske in turistične dejavnosti, ki želijo svojo ponudbo nadgraditi, dvigniti nivo svoje ponudbe, da bo še bolj prepoznavna, vključena v lokalno razvojno zgodbo in bo vključevala kulturne značilnosti kraja, domačije, kmečkega turizma, gostilne, zidanice, muzeja, ... Prav tako se lahko vključijo muzeji, lastniki etnoloških zbirk, organizatorji prireditev, oblikovalci in vsi, ki sodelujejo z lokalnimi ponudniki gostinske in turistične ponudbe.			
<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: - pridobili osnovna znanja s področja dizajna za estetsko oblikovanje pogrinjka, miznega dekorja, -prepoznali lastne posebnosti in ključne atribute za diferencirano turistično in gostinsko ponudbo, tako, ki se razlikuje od ostale, - prepoznali pogrinjek kot širši koncept kot turistični in gostinski produkt, - spoznali, da lahko tržijo v okviru tega produkta ne le hrano, temveč tudi zgodbe, nastop, oblačilno kulturo, predmete domače in umetnostne obrti, drugačnost,..., - trajnostna naravnost pogrinjka, v katerega so vključeni naravni materiali, tradicija, rokodelske prakse in naravna ter kulturna dediščina, umetnost, kultura, obrt, - prepoznali, da pogrinjek predstavlja dodano vrednost kulinarčni in turistični ponudbi, - prepoznali, da je njihov pogrinjek lahko element dediščinskega turizma, da prek tega produkta poteka prenos znanja in sporočil, - spoznali, da lahko vsebina in elementi pogrinjka omogočajo nadčutno zaznavo in kot taki delujejo terapevtsko (aromaterapija, terapevtsko učinkujejo prek dotika, vonjev, okusov ter hramoničnih oblik), - prepoznali pomembnost vizualnega vtisa, - spoznali, da elementi in protokol, ki sodi poleg, predstavljajo višji nivo ponudbe, predstavljajo področje trajnostne turistične ponudbe.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	50			
<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)	20			
<b>Praktični del</b> (št. ur)			30	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti +		izdelek	
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80 % prisotnost, izdelava in predstavitev lastnega pogrinjka			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<p>Program je sestavljen iz teoretičnega dela in praktičnega usposabljanja. Vsebuje štiri module: osnove dobrega dizajna, prepoznavna etnološko kulturnih elementov, osnove komunikacijskih veščin, praktični izvedbeni del.</p> <p>Prvi trije moduli so teoretsko zasnovani.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- v 1. modulu udeleženci spoznajo osnove dizajna za estetsko ureditev mize in prostora,</li><li>- v 2. modulu spoznajo teoretske osnove za kvalitativno in kvantitativno raziskovanje lastne kulturne in naravne dediščine ter se seznanili s primeri dobrih praks od drugod,</li><li>- v 3. delu bodo udeleženci spoznali osnovne komunikacijske veščine za še boljšo predstavitev ter učinkovitejšo komunikacijo z gostom na kmetiji, v kostilni, zidanici,...</li><li>- v 4. modulu sledi praktično delo, izdelava, predstavitev in smiselna umeščenost pogrinjka v lastno turistično ali gostinsko ponudbo v zidanici, kmetiji, gostilni, kmečkem turizmu, ... na tak način, da elementi in kulturni protokol, ki sodi poleg predstavljajo višji nivo turistične in gostinske ponudbe udeleženčeve zidanice, kmetije, gostilne,... ali celotnega podeželja.</li></ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec programa o zaključku pridobi naslednje kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zna izdelati lastni pogrinjek,</li><li>- zna vključiti svojo avtohtono zgodbo,</li><li>- ga zna vključiti v lastno turistično in gostinsko ali zidaniško ponudbo</li><li>- zna prepoznati in vključiti lastne etnološke in kulturne posebnosti,</li><li>- pozna elemente lokalne oblačilne kulture in jih zna smiselno vključiti v predstavitev pogrinjka</li><li>- zna osnovne komunikacijske veščine nastopanja in podajanja vsebin in zgodb po sistemu 4-MAT</li><li>- zna prepoznati kvaliteten dizajn</li><li>- pridobi samozavest, ceni in nadgrajuje obstoječo ponudbo v višji kvalitativni nivo ponudbe zidanice, gostilne, kmetije,...</li></ul>			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec programa pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zna učinkovito komunicirati, samozavestno predstaviti svojo ponudbo in pogrinjek,</li><li>- zna uporabljati 4-MAT sistem kot najučinkovitejši modelom za izvajanje predstavitev,</li><li>- prepoznava elemente dobrega dizajna in elemente skladnosti v okolju, na mizi in na krožniku,</li><li>- estetika prostora in miznega dizajna ter vseh dekorativnih</li></ul>			



	<p>elementov, promocijskega materiala in vsega kar sodi poleg, mu postaja enako pomembna kot sama vsebina kulinarčne ponudbe,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prepozna lastne prednosti in attribute pri avtentični ponudbi,</li><li>- zna vključiti širšo skupnost in deluje povezovalno,</li><li>- prepoznava vire iz okolja in neizkoriščene vire v sebi, svoji bogati zakladnici kulturne in naravne dediščine,</li><li>- trajnostna usmeritev pri izdelavi lastnega pogrinjka-vključevanje virov iz okolja.</li></ul>
<p><b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženec si krepi splošne kompetence, s tem pa postaja dozretnejši za vse neizkoriščene možnosti in priložnosti, ki mu jih ponuja okolje, zgodovina, kultura, krajina, lokalna skupnost, organizirane in neorganizirane oblike povezovanja.</p> <p>Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kvalitetneje in bolj smelo vključuje v ponudbo elemente tradicije,</li><li>- prepoznava in spoštuje navade, običaje in predmete prednikov, lokalne skupnosti, podeželja,</li><li>- smiselno, estetsko in na sodoben način vključuje vse znano z novimi, doslej še neuporabljenimi elementi,</li><li>- lahkotneje bolj samozavestno komunicira in pridobiva vedno boljše samopodobo.</li></ul>
<p><b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov –modulov, časovni obseg)</p>	<p>Izobraževanje je razdeljeno na teoretski in praktični del.</p> <p>Na osnovi prijav se formirajo skupine, ki niso večje od 10 udeležencev, pri praktičnem delu pa se formirajo manjše skupine glede na tematske sklope. Teoretični del poteka pri izvajalcu programa, del praktičnega usposabljanja se izvaja pri izvajalcu programa, del pa neposredno pri udeležencu usposabljanja pod okriljem mentorja. Udeleženci na začetku prejmejo urnik in gradivo, tekom predavanj pa delovne liste.</p> <p>Teoretski del (20 ur):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Osnova dobrega dizajna in estetike – 3 ure</li><li>- Okolje, ki mi služi, interier, ki govori in sporoča – 3 ure</li><li>- Prepoznavanje in iskanje lastnih kulturnih in zgodovinskih podlag za nadgradnjo svoje zgodbe; dejavnosti in ponudbe – 5 ur</li><li>- Komunikacijske veščine za učinkovite pristope – 5 ur</li><li>- Redefinicija moje dejavnosti in ponudbe – 4 ure</li></ul> <p>Praktični del (30 ur):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- konkretna izdelava modificirane in nadgrajene predstavitev lastnega pogrinjka, ki vključuje:</li><li>- izdelavo konkretnega pogrinjka - krožnika z zgodbo – 18 ur</li><li>- Vzoredna oblačilna kultura – 5 ur</li><li>- Predstavitev pogrinjka izdelana v 4-MAT modelu na konkretnem primeru v avtentičnem okolju (gostilna, hotel, zidanica,...) – 7 ur</li></ul>
<p><b>Izobrazba in kompetence</b> <b>izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in</p>	<p>Najmanj V. stopnja izobrazbe iz področja gostinstva, turizma, gospodinjstva, organizacije in biotehniških smeri.</p>



smer izobrazbe)

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	27.10.2018	DA	
Svet zavoda potrdil			



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



EVROPSKA UNIJA  
EVROPSKI  
SOCIALNI SKLAD  
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST