



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Učenje španščine kot jezika stroke</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	<b>Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Nataša Gavez</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<p>Po opravljenem tečaju španščine kot jezika stroke za področje Slaščičarstva in pekarstva bodo udeleženci razvili in nadgradili štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor in pisanje v tujem jeziku. Sposobni bodo samostojne komunikacije v različnih vsakdanjih, pa tudi strokovnih situacijah. Znali se bodo ustrezno odzvati in nastopati na mednarodnih strokovnih srečanjih in usposabljanjih v tujini, prav tako pa bodo nadgradili veščine javnega nastopanje v španskem jeziku.</p> <p>Tečaj jezika se bo dopolnjeval z uporabo spletnih tečajev in gradiv, interaktivnimi avdio-vizualnimi gradivi in predstavitvami, v ospredju pa bo komunikacijski pristop učenja tujega jezika.</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 <i>"Izvajanje programov nadaljnjega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022"</i> ter skladno s cilji projekta <i>MUNERA 3</i> je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovanji delodajalcev.</p> <p>Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnjega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela izboljšati njihove kompetence – za večjo mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi.</p> <p>Zavod BIC Ljubljana in njegovi zaposleni aktivno sodelujejo s podjetji in organizacijami na mednarodni ravni, hkrati pa na zavod prihaja vedno več tujih gostov in strokovnjakov s področja slaščičarstva in pekarstva, ki želijo pri nas pridobiti nova znanja. Zaradi vedno večje vpetosti v mednarodno okolje, se med zaposlenimi pojavlja potreba po nadgradnji znanja v povezavi s španščino kot jezika stroke.</p> <p>Vsako leto se v sklopu programa Erasmus+, ki zaposlenim omogoča dodatna strokovna usposabljanja in izobraževanja, v tujino odpravi precej zaposlenih z zavoda BIC Ljubljana, ki tam delujejo ne le kot predstavniki zavoda, ampak tudi kot ambasadorji Republike Slovenije. Zaradi izmenjav kot tudi številčnih mednarodnih strokovnih posvetov, ekskurzij in konferenc ter možnosti uporabe strokovne literature v španskem jeziku, se je razvila potreba po vseživljenjskem izobraževanju na področju pridobivanja novih jezikovnih kompetenc.</p>
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Učitelji strokovnih predmetov (slaščičarske in pekarske stroke) in ostali strokovni delavci, ki se udeležujejo



	mednarodnih srečanj doma in v tujini, strokovnih usposabljanj, posvetov in izobraževanj ter izmenjav v špansko govorečih deželah.			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba.			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Usposobiti udeležence za učinkovito komunikacijo v tujem jeziku na delovnem mestu in na mednarodnih izmenjavah ter jih opremiti in spodbuditi za nadaljnje samostojno učenje jezika stroke.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>65</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>25</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>25</b>	<b>15</b>		
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	Oddaja nalog		
<b>Pogoji za končanje programa</b>	Aktivna udeležba (80 % prisotnost) in opravljena predstavitev izbrane teme s strokovnega področja.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> <li>- uporablja strokovno izrazoslovje</li> <li>- razume in zna samostojno razložiti navodila in opisati postopke za izdelavo sladice in pekovskega peciva</li> <li>- poimenuje osnovne termine s področja tehnoloških postopkov v slaščičarstvu in pekarstvu</li> <li>- v tujem jeziku spremlja smernice pri sprejemanju ustrezne higiene in zakonskih predpisov.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostojno komunicira v tujem jeziku v različnih vsakdanjih situacijah</li> <li>- razvija spretnost govornega sporočanja in pisanja v tujem jeziku, bralno razumevanje in slušno razumevanje</li> <li>- pozna ustrezno strokovno besedišče in komunicira v različnih strokovnih situacijah</li> <li>- zna izražati znanja s strokovnih področij v ustni in pisni obliki</li> <li>- samostojno poišče, interpretira in uporabi nove vire znanja na strokovnih področjih</li> <li>- zna uporabljati literaturo in navodila v tujem jeziku</li> <li>- uporablja IKT pri iskanju virov, literature in predstavitev v tujem jeziku</li> <li>- vseživljenjsko učenje.</li> </ul>			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> <li>- je samostojen, kreativen in inovativen v komuniciranju v tujem jeziku</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>- suvereno uporablja jezik stroke na mednarodnih izmenjavah, usposabljanjih, izobraževanjih in strokovnih srečanjih</li><li>- razvije sposobnost sodelovanja, povezovanja in timskega dela.</li></ul>
<b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"><li>- razvija govorno in pisno sporazumevalno zmožnost</li><li>- je sposoben samostojno pridobivati znanja in vedenja</li><li>- je kot govorec tujega jezika samostojen pri izbiri vsebin in sporočanjih sredstev</li><li>- pridobi veščine javnega nastopanja v tujem jeziku</li><li>- pridobi in nadgradi IKT kompetence za učenje tujega jezika</li><li>- razvija jezikovne kompetence za medkulturno komuniciranje.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p>Poleg splošnih znanj tujega jezika so v program vključene strokovne vsebine in metode, preko katerih bodo udeleženci osvojili ustrezno strokovno besedišče in se na interaktiven način seznanili z besediščem španščine kot jezika stroke, glavni poudarek pa bo na področju slaščičarstva in pekarstva.</p> <p><b>1. Teoretični del (25 ur)</b></p> <p>Ta del obsega spoznavanje temeljnih pojmov s področij slaščičarstva in pekarstva s poudarkom na terminologiji povezani s temelji živilstva in prehrane in s postopki izdelave pekarskih in slaščičarskih izdelkov. Udeleženci se seznanijo in znajo ustrezno uporabljati besedišče, povezano s pravilnim, varnim in zdravim prehranjevanjem in ohranjanjem človekovega zdravja.</p> <p><u>Slaščičarstvo in pekarstvo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- osnovne in dodatne surovine v slaščičarstvu in pekarstvu (žito in moka, kvas, maščobe, sladila, jajca, sredstva za želiranje, rahljalna sredstva in aditivi)</li><li>- skladiščenje surovin</li><li>- vrste testa in mas</li><li>- tehnološki postopki v slaščičarstvu</li><li>- naprave in stroji v pekarstvu in slaščičarstvu</li><li>- posodje in orodje v slaščičarstvu in pekarstvu</li><li>- izdelava slaščic in slaščičarski izdelki</li><li>- zdrave sladice</li></ul> <p><u>Varstvo pri delu:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- osnove živilstva z zakonodajo, mikrobiologija, osebna higiena in varstvo pri delu</li><li>- čiščenje v pekarskih obratih in vzdrževanje higiene v slaščičarskih delavnicah</li><li>- zbiranje in ločevanje odpadkov v živilskem obratu</li></ul> <p><u>Spoznavanje drugih kultur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mednarodna kulinarika</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sladice po svetu</li> </ul> <p><b>2. <u>Praktični del (25 ur):</u></b> Predstavitve na poljubne teme s področja teme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kulinarčna potovanja / slovite sladice</li> <li>- recepti</li> <li>- predstavitve izdelkov</li> <li>- trženje izdelkov/ načini in stili predstavitve izdelkov</li> </ul> <p>Veščine javnega nastopanja</p> <p><b>3. <u>Spletni tečaj (15 ur):</u></b> Uporaba različnih aplikacij in avdio – video gradiv za pridobitev in utrjevanje ustreznih splošnih in strokovnih znanj, razvoj digitalne pismenosti in socialne in medkulturne kompetence. Tečaj se bo dopolnjeval z uporabo aplikacij za učenje tujega jezika (5ur):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- »Duolingo« - udeleženci utrjujejo branje in pisanje v tujem jeziku ter vadijo, kako prosto govoriti v španskem jeziku. Aplikacija omogoča veliko ponavljanja snovi in s tem hiter napredek.</li> <li>- »Bussu« - aplikacija udeležencem omogoča interaktivno učenje jezika in povezovanje z drugimi uporabniki. Vadijo lahko tudi pogovor v živo.</li> <li>- »Memrise« - udeleženci s pomočjo te aplikacije ne spoznajo le jezika pač pa tudi kulturo izbrane države.</li> <li>- »Babbel« - udeleženci se učijo uporabnih fraz in uporabo le-teh v vsakdanjih situacijah.</li> <li>- »50 LANGUAGES« - spletni slovar pogostih fraz.</li> </ul> <p>Uporaba naslednjih avdio-video gradiv (10ur):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- »Gastronomía española«</li> <li>- »Curso de panadería«</li> <li>- »Curso de pastelería y repostería«</li> <li>- »El mejor Chef pastelero del mundo«</li> <li>- »Los postres más representativos de gastronomía española«</li> <li>- »Glosario de repostería – términos básicos«</li> <li>- »Vocabulario técnico de repostería y panadería«</li> <li>- »Las recetas«</li> </ul>
<p><b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Prof. španskega jezika s književnostjo</p>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	2. 10. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	10. 10. 2018	DA	