



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Kombinirani tečaj angleščine 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 dr. Maja Štekovič</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Udeleženci bodo po opravljenem kombiniranem tečaju angleščine kot jezika stroke za področje Živilstva in prehrane pridobili naslednje kompetence: razvili bodo vse štiri jezikovne spretnosti, in sicer bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku. Po opravljenih kontaktnih urah in zaključenem spletnem tečaju (Coursera, Future Learn) ter ob uporabi spletnih orodij Padlet, Quizlet in Kahoot, bodo udeleženci samostojno komunicirali v različnih strokovnih in vsakdanjih situacijah, tako na mednarodnih strokovnih konferencah kot tudi na dodatnem usposabljanju v tujini. Priljubljena tehnika kombiniranega učenja z interaktivnimi avdio-vizualnimi gradivi bo udeležencem pomagala, da se bodo naučili voditi pisno korespondenco, uporabljati literaturo in navodila o napravah in tehnoloških postopkih v angleškem jeziku. Velik poudarek bo na uporabi komunikacijskega pristopa za poučevanje angleščine kot jezika stroke zaradi česar se bodo udeleženci znali ustrezno odzvati v situacijah na medkulturni ravni, oblikovali bodo lastna stališča do obravnavane strokovne problematike, hkrati pa bodo tudi nadgradili veščine javnega nastopanja v angleškem jeziku.
<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 nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022”</i> ter skladno s cilji projekta <i>MUNERA3</i> je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovani delodajalcev.</p> <p>Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega 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 živilstva in prehrane, ki želijo pri nas pridobiti nova znanja. Zaradi vedno večje vpetosti v mednarodno okolje, se med zaposlenimi pojavlja potreba po nadgradnji znanja v povezavi z angleščino 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</p>



	številčnih mednarodnih strokovnih posvetov, ekskurzij in konferenc ter možnosti uporabe znanstvene literature v angleškem jeziku, se je razvila potreba po vseživljenjskem izobraževanju na področju pridobivanja novih jezikovnih kompetenc.			
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Učitelji in strokovni sodelavci s področja živilstva in prehrane			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usposobiti udeležence za učinkovito komunikacijo v tujem jeziku na delovnem mestu.</li> <li>• Usposobiti udeležence za nadaljnje samostojno učenje jezika stroke s pomočjo kakovostnih on-line tečajev in gradiv.</li> </ul>			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50</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>15</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>15</b>	<b>20</b>		
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	<b>Lista prisotnosti</b>	<b>Oddaja nalog</b>		
<b>Pogoji za končanje programa</b>	Aktivna udeležba (80 % prisotnost) in opravljena predstavitev, ki pokriva temo oz. problematiko s strokovnega področja.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samostojno razloži v tujem jeziku navodila za pripravo, pridelavo in predelavo živil rastlinskega izvora,</li> <li>• našteje in opiše postopke in daje navodila za izvedbo določenega pripravljanja oz. pridobivanja živil rastlinskega izvora,</li> <li>• uporablja strokovno izrazoslovje za pripravo in predelavo živil živalskega izvora,</li> <li>• spremlja smernice pri načinu prehranjevanja, zdrave hrane in eko-živila v svetu, jih potrjuje ali zavrača,</li> <li>• posameznikom ali skupinam zna v tujem jeziku priporočati način prehranjevanja ali odsvetovati živila s škodljivimi snovmi,</li> <li>• v tujem jeziku spremlja smernice pri sprejemanju ustrezne higiene in zakonskih predpisov v Evropi in drugod po svetu,</li> <li>• opredeli osnovne izraze v tujem jeziku o spremembah pri živilih (fizikalne, biokemične in mikrobiološke),</li> <li>• poimenuje in usvoji osnovne termine s področja trajnosti živil s postopki obdelave, fizikalne postopke obdelave od hlajenja, zamrzovanja, pasterizacije, sterilizacije, sušenja, vakuumskega pakiranja, obsevanja do konzerviranja.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna in obvlada ustrezno strokovno besedišče in jezikovne fraze za sporazumevanje v okviru svojih delovnih nalog,</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>● razvija štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku,</li><li>● samostojno komunicira v tujem jeziku v različnih strokovnih in vsakdanjih situacijah,</li><li>● uporablja literaturo in navodila o delovanju strojev in naprav, tehnoloških postopkih, predpisih in standardih v tujem jeziku,</li><li>● se znajde v situacijah na medkulturni ravni, razvije pozitiven odnos do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij,</li><li>● oblikuje lastna stališča do obravnavane strokovne problematike,</li><li>● uporablja IKT pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitev v tujem jeziku.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>● Samostojno in suvereno komunicira v tujem jeziku,</li><li>● razvije ustrezne vedenjske vzorce,</li><li>● pozna pomembnost neverbalne komunikacije,</li><li>● razvije fleksibilnost in sposobnost timskega dela.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>● Nadgradi IKT kompetence za učenje tujega jezika,</li><li>● izdelava osebni načrt za nadgradnjo pridobljenih jezikovnih spretnosti v obliki samostojnega učenja z on-line gradivi,</li><li>● načrtuje, spremlja in vrednoti svoj napredek v komunikaciji s tujci,</li><li>● razvije medkulturne kompetence.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p>Vsebinski del programa je razdelan že pod točko vsebine programa, vendar pa se bo dejanska realizacija tečaja tematsko še bolj približala potrebam udeležencev tečaja.</p> <p>Tečajniki se bodo na interaktiven način seznanili besediščem angleščine kot jezika stroke, pri čemer bo glavni poudarek na področju živilstva in prehrane.</p> <p><b>1. Teoretični del (15 ur):</b></p> <p><b>Food:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- idiomatic language, describing how food tastes, international food;</li><li>- herbs and spices,</li><li>- different ways of preparing food – vocabulary building,</li><li>- ways of cooking – cooking techniques;</li></ul> <p><b>Eating for Health:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- healthy eating quiz,</li><li>- nutrition survey, diet - meaning,</li><li>- discussing a healthy diet,</li><li>- eatwell plate vs. pyramid;</li></ul> <p><b>Modern-day diseases:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- healthy and unhealthy diets,</li></ul>



	<p>- fast food, GMO, the future of food, the problem of food system; Fruits and fruit products; Beer brewing; Wine making process, describing wine;</p> <p><b>Food safety:</b></p> <p>- yeasts, moulds, bacteria - food poisoning, foodborne illnesses; Food labelling and packaging; HACCP, hazards, food irradiation.</p> <p><b>2. Praktični del (15 ur):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• public speaking;</li><li>• the lipids: saturated and unsaturated fats, trans fats, cholesterol;</li><li>• the carbohydrates: sugars, starches, fibres, whole grains and cereals;</li><li>• animal and vegetable proteins;</li><li>• fat soluble vitamins;</li><li>• water soluble vitamins B;</li><li>• water and the major minerals (sodium, chloride, potassium, calcium, phosphorus, magnesium, sulphate);</li><li>• trace minerals (iron, zinc, iodine, selenium, copper, fluoride, chromium);</li><li>• obesity, being over- and underweight, eating disorders (anorexia, orthorexia, bulimia, binge eating);</li><li>• biotechnology - GM organisms;</li><li>• beef cuts and types of meat, fish;</li><li>• food fraud.</li></ul> <p><b>3. Spletni tečaj (20 ur):</b> Udeleženci izbirajo med naslednjimi spletnimi tečaji v obsegu 20-ih ur:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nutrition and Disease Prevention (8 ur),</li><li>• The Science of Nutrition (12 ur),</li><li>• Tackling Global Food Safety (9 ur),</li><li>• Innovation: The Food Industry (4 ure).</li><li>• Introduction to Food and Health (5 ur).</li></ul>
<p><b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Doktorica znanosti, VIII/2; diplomirana profesorica angleškega jezika; Cambridge certifikat CELTA, Pass A (ITTC, Bournemouth, UK); opravljeni številni tečaji v tujini.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pedagoška in andragoška izobrazba,</li><li>• strokovni izpit za strokovne delavce na področju vzgoje in izobraževanja,</li><li>• obvlada principe in metode priprave izvedbenega načrta za predmet in poučevanje, metode merjenja in</li></ul>



	<p>ocenjevanja učnih dosežkov, komunikacijo z uporabo različnih tehnik in metod posredovanja znanja,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• temeljito poznavanje strokovnega področja, pedagoških in andragoških spretnosti,</li><li>• veselje do dela z udeleženci, stabilno psihofizično počutje, sposobnost verbalnega komuniciranja, poslušanja in razumevanja informacij ter idej v pisnih gradivih,</li><li>• sposobnost jasnega in razumljivega izražanja in pisanja,</li><li>• obvlada deduktivno in induktivno sklepanje in razmišljanje,</li><li>• kreativen pristop k rešitvi ter povezovanje teorije s praktičnimi primeri,</li><li>• izraža željo za delo z ljudmi in poučevanje,</li><li>• komunikativnost, sposobnost timskega dela in ustvarjalnega razmišljanja,</li><li>• neprestano sledenje spremembam svojega predmetnega področja in posodabljanje izvedbeni kurikul.</li></ul>
--	--

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	1. 10. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	10. 10. 2018	DA	