



Priloga 1C k elaboratu

Programi priprave na preverjanje in potrjevanje nacionalnih poklicnih kvalifikacij
(v nadaljnjem besedilu: programi NPK)

Izpolnjen obrazec za program naj ne bo krajši od **petih strani**.

1.	Ime programa
	Program priprav na preverjanje in potrjevanje NPK Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice
2.	Namen programa
	Namen programa je usposobiti udeležence, ki imajo veselje, smisel in željo opravljati dela v kuhinji kot pomočniki oz. pomočnice kuharja. Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice pomaga v kuhinji pri pripravi različnih jedi. V kuhinji očisti živila, jih pripravi za hladne začetne jedi in za tople začetne jedi, pripravi juhe, jušne zakuhe, vložke, enolončnice in priloge. Pripravlja zelenjavne jedi, solate, enostavne sladice, pripravlja servirno posodo in pripravljene jedi za izdelavo porcije, pripravlja hitro hrano in pice ter vzdržuje higieno in urejenost kuhinje. Priprave na preverjanje znanj in spretnosti za pridobitev NPK pomočnik/pomočnica kuharja so namenjene vsem, ki si želijo pridobiti nova znanja in spretnosti za potrebe dela, ki bi se želeli usposobiti za izvajanje pomoči v gostinstvu, v šolah, domovih za starejše, hotelih, zdraviliščih, kmečkih turizmih ... in tistim, ki želijo pridobiti certifikat o NPK pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice. Program pomeni dodatno pripravo udeležencem, da pridobijo certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice. Na usposabljanju - pripravah na NPK, pridobijo ustrezna znanja, kot je to urejeno v Katalogu strokovnih znanj in spretnosti za nacionalno poklicno kvalifikacijo. Z opravljanjem NPK imajo udeleženci možnost, da za znanje in izkušnje dobijo tudi formalno priznavanje oz. poklicno usposobljenost. Te poklicne kvalifikacije ni mogoče pridobiti v programu za pridobitev poklicne ali strokovne izobrazbe. Osebam, ki nimajo poklicne izobrazbe oz. ustrezne poklicne izobrazbe lahko NPK pripomore k lažji zaposlitvi oz. v primeru zaposlitve v kuhinji v javnem sektorju tudi možnost ustrezne umestitve v plačni razred in v napredovanja. V programu priprav pridobljena dodatna znanja in kompetence pripomorejo k boljši usposobljenosti in lažji zaposljivosti. Najpomembnejša dela, ki jih mora obvladovati pomočnik oz. pomočnica kuharja so: vzdržuje higieno in urejenost kuhinje, sodeluje pri pripravi živil, mehansko obdelava živila z uporabo ustreznih postopkov, toplotno obdelava živila, obdelava živila z dopolnitvenimi kuharskimi postopki, pripravi servirno posodo in pripravljene jedi za izdelavo porcije, shranjuje živila in neporabljene jedi Namen priprave na NPK je, da udeleženci sistematično obdelajo vsa področja, ki jih zajemajo standardi strokovnih znanj. Ker pa imajo različne izkušnje in predznanja, lahko program pripomore, da zapolnijo tudi vrzeli v znanju, izmenjajo izkušnje ter utrdijo potrebno znanje za pridobitev certifikata NPK Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice. Za uspešen rezultat pri preverjanju znanja se seznanijo z znanji in spretnostmi, spoznajo in nadgradijo strokovna znanja skozi praktične delavnice in se kvalitetno pripravijo za potrjevanje oz. preverjanje
3.	Ciljna skupina
	NPK so namenjeni odraslim, ki nimajo javno veljavne listine o poklicni ali strokovni izobrazbi, odraslim, ki imajo poklicne kompetence (izkušnje, znanje, spretnosti) in tistim, ki želijo napredovati v poklicni karieri, ne da bi morali za to pridobiti tudi višjo raven poklicne izobrazbe. Vstopnega pogoja za pridobitev certifikata NPK pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice ni. V program se lahko vključijo osebe, ki jih veseli delo v kuhinji in imajo že delovne izkušnje na tem področju. Iz vidika ciljne skupine projekta Dvig temeljnih in poklicnih kompetenc so ciljna skupina predvsem manj usposobljeni, nižje izobraženi udeleženci, ki že imajo delovne izkušnje v kuhinji ali pa so motivirani za delo na področju gastronomije. Nova znanja in spretnosti jim na ta način širijo možnost za zaposlitev na tem področju. Prednost za vključitev v program imajo osebe, ki so starejše od 45 let. Slednje imajo navadno več izkušenj in večjo motivacijo za tovrstno znanje in delo kot mlajše osebe. Ciljna skupina so torej udeleženci, ki so manj usposobljeni in: - že opravljajo ali bi želeli opravljati dela v gostinstvu, v šolah, domovih za starejše, hotelih, zdraviliščih, kmečkih turizmih, različnih gostinskih in turističnih objektih;

	- želijo pridobiti dodatna znanja in spretnosti za izvajanje del v kuhinji - želijo pridobiti certifikat o NPK pomočnik/pomočnica kuharja/kuharica.
4.	Cilji programa
	Glavni cilj programa je udeležence pripraviti na uspešen pristop v postopek certificiranja za pridobitev NPK Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice. V programu priprav bodo udeleženci pridobili dodatna znanja in kompetence v skladu s poklicnim standardom in katalogom standardov strokovnih znanj in spretnosti. Potrdilo z navedenimi pridobljenimi kompetencami v programu priprav bo sestavni del osebne zbirne mape oz. portfolia udeležencev. Z dodatno pridobljenimi praktičnimi znanji bodo kandidati boljše pripravljeni na neposredno preverjanje v postopku za pridobitev certifikata. Pridobljena nova znanja in spretnosti bodo vsekakor pripomogla k boljši zaposljivosti. Udeleženec pridobi ustrezna teoretična in praktična znanja s področja: - načrtovanja, priprave in kontrole lastnega dela skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu, - odgovorne in ekonomične uporabe surovin, naprav, energije ter časa, - vzdrževanja osebne higiene in higiene delovnega okolja ter izvajanja predpisov sistema HACCP, - komuniciranja z nadrejenim in s sodelavci ter z gosti, - sodelovanja pri pripravi živil in pripomočkov, - priprave enostavnih jedi s samostojnim izvajanjem kuharskih postopkov mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnitvenih kuharskih postopkov, - sodelovanja v skupini pri pripravi zahtevnejših jedi, - sodelovanja pri izdelavi porcij, - skrbi za ustrezno shranjevanje živil in neporabljenih jedi ob upoštevanju predpisov sistema HACCP. Udeleženec se v programu seznani tudi s postopkom pridobitve certifikata, se seznani s katalogom strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev NPK in z izločilnimi merili pri samem preverjanju. Skozi usposabljanje je poudarek na upoštevanju sanitarno-higienskih predpisov in predpisov HACCP. V programu priprav kandidat pridobi znanja za pripravo osebne zbirne mape (portfolia), kot je zahtevana v postopku za pridobitev NPK (Nacionalno informacijsko središče http://www.nrpslo.org/kandidati/portfolijo_kandidata.aspx).
5.	Vsebina programa
	Vsebina programa je skladna s ključnimi deli in nalogami za preverjanje NPK, navedenimi v Katalogu strokovnih znanj in spretnosti za nacionalno poklicno kvalifikacijo Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice. Zajema teoretični in praktični del. Hkrati se vsebina programa v obsegu največ 6 ur oz. 20 % lahko prilagodi vsebini preverjanja, predznanju in interesu udeležencev. Program priprav obsega naslednje vsebine: - priprava zdrave hrane in posledice nepravilne prehrane - HACCP - priprava delovnega prostora in pripomočkov v kuhinji - predpriprava živil za posamezne skupine jedi - mehanski, toplotni in dopolnitveni postopki obdelave živil - priprava enostavnejših jedi, toplotnih napitkov in enostavnih sladic - serviranje in shranjevanje jedi - komunikacija Priprave se izvajajo v zaokroženih vsebinskih sklopih, ki vsebujejo teoretične in praktične vsebine.
6.	Kompetence, ki jih udeleženci pridobijo s programom
	Udeleženec pridobi naslednje poklicne kompetence: - načrtuje, pripravi in kontrolira lastno delo skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu, - odgovorno in ekonomično uporablja surovine, naprave, energijo ter čas pri delu, - vzdržuje osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbi za izvajanje predpisov sistema HACCP v okviru svojih pristojnosti, - pri svojem delu samostojno komunicira z nadrejenim in s sodelavci ter z gosti, - sodeluje pri pripravi živil in pripomočkov ob upoštevanju navodil, - pripravlja enostavne jedi s samostojnim izvajanjem kuharskih postopkov mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnitvenih kuharskih postopkov, - sodeluje v skupini pri pripravi zahtevnejših jedi,

- sodeluje pri izdelavi porcij,
- skrbi za ustrezno shranjevanje živil in neporabljenih jedi ob upoštevanju predpisov sistema HACCP.

Udeleženec v programu pridobi naslednja znanja in spretnosti:

- organizira lastno delo
- sodeluje pri naročanju živil
- pozna organizacijo dela v kuhinji
- zna predvideti potreben čas za določeno delo
- pozna postopke naročanja živil
- se osebno pripravi na delo (zaščitna obleka, higiena rok)
- sprejme živila
- senzorično oceni in ugotovi uporabnost in kakovost živil ter določi njihovo svežino
- tehtta živila, pri čemer uporablja tehtnico in pretvarja merske enote
- sortira živila
- iz embalaže razbere alergene sestavine
- izbere sestavine za pripravo posamezne jedi na podlagi navodil nadrejenega
- izbere ustrezne pripomočke, posodo in aparate ter jih pripravi za delo na podlagi navodil nadrejenega
- pozna primerne aparate in naprave za delo, jih zna izbrati ter racionalno uporabljati
- zna pravilno prevzeti, razvrstiti in shraniti živila
- pozna osnovne parametre za določanje kakovosti živil
- pozna energijsko in hranilno vrednost posameznih živil ter živil z vsebovanimi alergeni
- pozna faze delovnih postopkov (mise-en-placea)
- pozna prostorska območja kuhinje in njihov pomen
- pozna čiste in nečiste prostore ter načelo nekrižanja poti
- zna oceniti osnovne spremembe na živilih in kakovost živil
- pozna in upošteva pravila osebne higiene
- mehansko obdela živila po navodilih z uporabo ustreznih postopkov
- pozna orodja in pripomočke ter stroje in naprave za mehansko obdelavo živil in jih zna pravilno ter racionalno uporabljati
- s postopki mehanske obdelave obdela izbrana živila za pripravo enostavnih jedi iz različnih skupin jedi
- pripravi različne solate (kuhane, surove, mešane), solatne prelive in dresinge, sodeluje pri pripravi solatnega bifeja
- pripravi preprosta testa
- pripravi posamezne hladne elemente sladice z ustreznimi mehanskimi postopki
- pozna kemijske in fizikalne zakonitosti sprememb živil v postopkih mehanske obdelave
- toplotno obdela živila z uporabo ustreznih postopkov
- sodeluje pri pripravi jedi in živil na ustrezno temperaturo za serviranje oziroma shranjevanje, upoštevajoč kontrolne točke, ki jih opredeljuje sistem HACCAP, ter nevarnosti pri ohlajanju živil
- s toplotnimi postopki obdela izbrana živila za pripravo enostavnih jedi iz različnih skupin jedi
- pozna vrste in vsebino postopkov za toplotno obdelavo živil
- pozna živila, ki jih je potrebno toplotno obdelati
- pozna kemijske in fizikalne zakonitosti sprememb živil v postopkih toplotne obdelave
- razume posledice neustrezno toplotno obdelanih živil (preveč, premalo)
- obdela živila z dopolnitvenimi postopki po navodilih
- pozna pomen in obvlada načine uporabe dopolnitvenih postopkov pri pripravi enostavnih jedi
- pozna delovne pripomočke in orodja za dopolnitvene kuharske postopke
- pripravi mise-en-place za izdajanje jedi po navodilih nadrejenega
- pripravi ustrezno servirno posodo (segreje)
- pripravi osnovno dekoracijo
- izdaja enostavne jedi
- razlikuje različne tipa posode glede na materiale njegove značilnosti in namembnost
- razume pomen in zna ustrezno ohladiti ali ogreti servirno posodo
- pozna pomen izdajanja jedi z različnih vidikov (čas, količina, kakovost, estetika, odnos)
- upošteva splošne higienske standarde in HACCP pri razdeljevanju hrane
- ustrezno pripravi živila in jedi za shranjevanje (shranjevanje v ustrezne posode, zaščita s folijo, ohlajevanje), da ohrani svežost, sočnost in kakovost
- označi vsebino in datum shranjevanja
- primerno shranjuje in skladišči živila ter jedi v skladiščne prostore ob upoštevanju načel HACCAP (primerno ohlajevanje in vzdrževanje ustrezne temperature)
- zna pravilno shraniti surova in predhodno obdelana živila ter jedi za nadaljnjo obdelavo

	• pozna načela shranjevanja in izkoriščanja neporabljenih živil ter jedi ob upoštevanju načel HACCP • pozna načine skladiščenja živil • pozna postopke za ohranjanje svežosti živil • očisti in pospravi uporabljene pripomočke, aparate ter ostale naprave • očisti delovne površine • izvaja splošni higienski režim čiščenja • pozna pristope higienskega režima pri pospravljanju delovnih in delilnih površin ter inventarja in pripomočkov • upošteva splošne higienske standarde in HACCP • pozna način uporabe in doziranje kemičnih čistilnih sredstev • pozna nevarnosti alkalnih čistilnih sredstev – ekologija, varovanje okolja in osebja • pozna pomen higiene dela prostorov in delovnega osebja • zagotavlja kakovost lastnega dela • ekonomično uporablja materiale, čas in energijo • kontrolira kakovost dobljenih živil • ekološko ravna z različno embalažo in odpadnim materialom • varčno ravna z energijo, vodo in čistilnimi sredstvi.
7.	Trajanje izobraževanja
	Program obsega 30 ur organiziranega izobraževanja.
8	Pogoji za zaključek programa
	Program je uspešno zaključen, če je udeleženec prisoten najmanj 80 % (24) ur trajanja programa in v njem aktivno sodeluje in opravlja obveznosti.
9.	Pogoji za napredovanje in dokončanje izobraževanja
	Udeleženec, ki uspešno zaključi program, pridobi potrdilo o zaključenem programu. Potrdilo z navedenimi kompetencami je sestavni del osebne zbirne mape, ki je udeleženec pripravi za postopek certificiranja za pridobitev NPK Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice. Udeleženec se lahko vključi v postopek za pridobitev NPK pri izvajalcih NPK, ki so vpisani v razvid izvajalcev na Državnem izpitnem centru. Posebnih pogojev za napredovanje in dokončanje izobraževanja ni. Udeleženci, ki pristopijo v postopek certificiranja in ga uspešno zaključijo, pridobijo javno veljavno listino o NPK Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice.
10.	Organizacija izobraževanja (oblike, metode, minimalni obseg individualnega in skupnega dela)
	Program predvideva kombinacijo organiziranega izobraževanja in samostojnega učenja. Organizirano izobraževanje poteka v tečajni obliki, in sicer skupinsko, in traja 30 pedagoških ur. Izvedba se prilagodi skupini in tako poteka 5 ali 6 srečanj po 6 oz. 5 pedagoških ur. Vsebina programa se največ v 20% prilagaja predznanju in potrebam udeležencev. Skupinski del programa bo izpeljan v strnjenih vsebinskih sklopih, predvidenih po programu. Individualni obseg dela bo potekal glede na izražene potrebe udeležencev, njihove učne primanjkljaje, doseganje zastavljenih ciljev v individualnem izobraževalnem načrtu, ugotovljene težave in okoliščine, ki bi lahko vplivale na uspešno dokončanje programa. Praktični del bo obsegal izvedbo praktičnih nalog, ki so predvidene v Katalogu strokovnih znanj in spretnosti. METODIČNO DIDAKTIČNA SREDSTVA S kombiniranjem različnih oblik in metod dela popestrimo proces učenja, zato bodo te raznovrstne in hkrati prilagojene ciljni skupini programa. Vsebina programa bo posredovana v kombinaciji teoretičnih predavanj in praktičnih vaj v obliki delavnic, kjer bodo udeleženci aktivno sodelovali oz. samostojno pripravljali različne izdelke ter pri tem sproti utrjevali svoje znanje. V podajanju teoretične snovi bo uporabljena frontalna učna oblika, dopolnjena z metodo razlage in demonstracije. Pomembno je, da pri udeležencih spodbujamo samostojno učenje. OBLIKE DELA: – frontalna oblika, – delo v dvojicah, – delo v manjši skupini, – individualna oblika. METODE DELA: – metoda razlage (zlasti za podajanje splošnih informacij, katerih namen je doseganje informativnih ravni znanja),

	– metoda predstavitve, – metoda prikazovanja, demonstracije, – metoda opazovanja, – praktično delo, – refleksija oz. vrednotenje dela. Pri organizaciji, izvedbi, vsebinskem in terminskem načrtu programa se izvajalec v največji možni meri prilagodi udeležencem. V skladu s programom lahko izvajalec porazdeli 20% števila ur glede na potrebe učne skupine in posameznika, učno obliko in druge okoliščine, v katerih poteka izobraževanje. VKLJUČEVANJE UDELEŽENCEV V posamezno izvedbo programa je lahko vključenih največ 15 udeležencev. V program se prostovoljno vključujejo udeleženci iz opredeljene ciljne skupine. Vključevanje v program je mogoče na lastno željo posameznika, ko sam ugotovi in prepozna pozitivne učinke in prednosti ter priložnosti, ki jih program ponuja. Udeleženec se lahko v program vključi tudi na predlog ali napotitev delodajalca, ki prepozna pomen programa za razvoj zaposlenega in posledično podjetja. Animacija in vključevanje udeležencev potekata na različne načine, tudi v sodelovanju podjetij in drugih organizacij z organizacijami za izobraževanje odraslih. ČASOVNA RAZPOREDITEV Izobraževanje poteka po vnaprej določenem terminskem načrtu in vsebini. Potek in organizacija izobraževanja bosta objavljena na spletni strani izvajalca. Program se izvaja skladno z dogovorom oz. željo udeležencev in drugih sodelujočih v procesu izobraževanja. Glede na ciljno skupino in vsebino programa je najoptimalnejša časovna razporeditev izobraževanja predvidoma enkrat do največ trikrat tedensko po 5 do 6 urnih vsebinskih sklopih. Na zadnjem srečanju se bo dodatno vključila svetovalka v postopku NPK in dodatno predstavila postopek za pridobitev NPK in pripravi k pristopu na izpit. MATERIALNI POGOJI: - splošna učilnica z računalnikom in projektorjem, - učna kuhinja z vso potrebno kuhinjsko opremo za izvedbo praktičnega izobraževanja, - osebna zaščitna oprema. Skozi ves čas trajanja programa bodo udeležencem na voljo naslednje podporne dejavnosti pri izvajalcu programa: – samostojno delo z uporabo IK tehnologije v SSU, kjer jim bo na razpolago mentor SSU; – učna pomoč pod vodstvom mentorjev učne pomoči; – individualna svetovalna podpora pred, med in po končanem izobraževanju.
11.	Znanje izobraževalcev programa in opis delovnih izkušenj (stopnja in smer izobrazbe, najmanj eno (1) leto delovnih izkušenj pri izvajanju izobraževalnih programov oziroma dejavnosti za odrasle in druge kompetence) Izobraževalec mora imeti najmanj višjo strokovno izobrazbo s področja gastronomije, živilstva ali gospodinjstva in najmanj 1 leto delovnih izkušenj pri izvajanju programov za odrasle. Željeno je, da pozna postopek pridobitve Nacionalnih poklicnih kvalifikacij. Poleg strokovnega znanja mora imeti dobre komunikacijske in organizacijske sposobnosti.
12.	Spremljanje in evalvacija Udeleženci izobraževalnega programa bodo imeli zagotovljeno kakovostno spremljanje pred, med in po izvajanju programa, in sicer: – v obliki možnosti razgovora s strokovnim osebjem (izvajalcem, andragoškim osebjem, svetovalcem ISIO, mentorjem SSU) ali – na podlagi evalvacijskih vprašalnikov, s katerimi bodo udeleženci povprašani o zadovoljstvu, kakovosti izvedbe in organizaciji programa, primernosti izbranih vsebin programa ter kakovosti dela izobraževalca programa. Ob prijavi v program udeleženci izpolnijo vprašalnik za spremljanje podatkov in prijavnico ter opravijo uvodni razgovor s svetovalcem ISIO. Andragoški delavec bo za skupino pripravil tudi izvedbeni načrt izobraževanja ter načrt spremljanja njihovega sodelovanja in napredovanja v programu. Na vsakem srečanju se bo s podpisnimi listami spremljala prisotnost udeležencev, ki je bistvenega pomena za uspešen zaključek programa. Ob zaključku izobraževalnega programa udeleženci: – prejmejo potrdilo o usposabljanju in prilogo s popisom pridobljenih kompetenc;

- dobijo napotke za nadaljnje individualno delo;
- dobijo dodatne usmeritve za vključitev v postopek certificiranja za pridobitev NPK;
- opravijo evalvacijo, v katero je zajeta tudi samoocena;
- so po preteku 4 tednov in 6 mesecev vabljeni na ponovno evalvacijo ter svetovanje, kjer bomo spremljali, beležili njihov napredek ter morebitno spremembo zaposlitvenega statusa.

SPREMLJANJE IN EVALVACIJA DELA IZOBRAŽEVALCA PROGRAMA

Pred pričetkom izvajanja programa izobraževalec pripravi in odda izvajalcu v pregled učni načrt dela. Vsebinsko in terminsko delo izobraževalca bomo spremljali z vpisi v dnevnik dela.

Kakovost njegovega dela bomo spremljali s hospitacijami in vodenimi pogovori, ki bodo temeljili na analizi dela.

KAKOVOST PROGRAMA

Izvajalec bo zagotavljal kakovost izvedbe programa z/s:

- dostopnost strokovne literature in gradiva;
- sodobno opremljenimi učilnicami;
- sodobno opremljeno učno kuhinjo;
- z zagotavljanjem vseh potrebnih materialov za izvedbo praktičnega izobraževanja (živil in drugih pripomočkov);
- kompetentnim predavateljem;
- možnostjo utrjevanja in nadgrajevanja znanja udeležencev v SSU, kjer jim bo na voljo sodobna IK tehnologija in mentor SSU;
- nudenjem podpore v obliki individualne učne pomoči;
- izvajanjem svetovanja v procesu izobraževanja, ki vključuje naslednje elemente andragoškega dela s ciljno skupino: informiranje, nasvetovanje in svetovanje, uvodni pogovor z udeleženci in priprava izvedbenega načrta za skupino, svetovalno podporo med izvajanjem izobraževanja (OIN), spremljanje napredovanja in evalvacijo, ki vključuje tudi samooceno udeleženca. Evalvacija bo temeljila tudi na uresničevanju zastavljenih ciljev in njihovi primernosti za ciljno skupino.

Učinke vključenosti, svetovanje in evalvacijo bomo spremljali po 4 tednih ter 6 mesecih po zaključenem izobraževanju.

TVEGANJA

Pri izvajanju programa obstajajo različna tveganja:

- slaba samopodoba udeležencev,
- previsoka pričakovanja udeležencev,
- slabe izkušnje s šolanjem, šibka splošna poučenost,
- podcenjevanje pomena splošne izobraženosti,
- manjša prilagodljivost hitrim spremembam,
- nespodbujanje za tovrstno izobraževanje v domačem ali službenem okolju,
- časovna neorganiziranost udeležencev (zamuje in predhoden odhod domov ter opravljanje drugih obveznosti),
- nemotiviranost,
- pomanjkanje samoiniciativnosti za vključitev v program,
- strah pred neuspehom,
- osip oziroma nezadostna udeležba udeleženca v programu,
- sprotne neutrjevanje in neuporaba pridobljenega znanja vodi v pozabo le-tega,
- morebiten osip brezposelnih udeležencev zaradi spremembe zaposlitvenega statusa.

Izvajalec bo skušal predvideti tveganja za določeno skupino in pravilno ukrepati. V takšnih primerih bo poskušal udeležence motivirati in opogumiti s poglobljenim svetovanjem in pogovorom in po potrebi terminsko prilagoditi izvedbo. Za osebe, ki bodo vključene v program izobraževanja z napotitvijo s strani podjetij/organizacij pa bo po potrebi kontaktiral kadrovnike v podjetju, s katerimi bo določil nadaljnje ukrepe.

SPREMLJANJE IN EVALVACIJA DELA IZVAJALCA

Z vodenimi pogovori in evalvacijskimi vprašalniki s strani udeležencev in izobraževalcem bomo pridobili povratne informacije ter stališča glede organizacijskega poteka in izvedbe programa.

V skladu s pogodbenimi obveznostmi bomo na pristojno ministrstvo poročali o vsebinskem in finančnem izvajanju projekta in o doseženih zastavljenih kazalnikih.

Strokovni aktiv je program obravnaval dne

24.1.2019

Kraj in datum:
Slovenske Konjice, 21. 1. 2019



Ime in priimek odgovorne osebe:
mag. Jasmina Mihelak
Zupančič

Podpis odgovorne osebe: