

Posvetovalni dogodek projekta EPUO – posvet Društva organizacij za izobraževanje odraslih na srednjih šolah (DOIO)

» Izobraževanje odraslih na srednjih šolah za znanje in potrebe gospodarstva«

BIC Ljubljana, KULT316, konferenčna dvorana, Ljubljana-Šentvid, Prušnikova 74, 11. in 19. junij 2018

Primeri dobre prakse sodelovanja z delodajalci

Gregor Matos in Marija Kostadinov

BIC Ljubljana

Prodajalec v mesnici



Posvetovalni dogodek projekta EPUO – posvet Društva organizacij za izobraževanje odraslih na srednjih šolah (DOIO): » ***Izobraževanje odraslih na srednjih šolah za znanje in potrebe gospodarstva***«
BIC Ljubljana, KULT316, konferenčna dvorana, Ljubljana-Šentvid, Prušnikova 74, 11. in 19. junij 2018

Prodajalec v mesnici

Trgovinska zbornica Slovenije (TZS)



Zavod RS za zaposlovanje (ZRSZ)



Šole iz treh regij, ki izvajajo program mesar



ZRSZ organizira sestanek vseh deležnikov



Priprava in usklajevanje programa usposabljanja; 360-urni program (130 ur teoretičnega usposabljanja na šoli in 230 ur praktičnega usposabljanja v podjetju pod mentorstvom mentorja iz podjetja in mentorja iz šole)

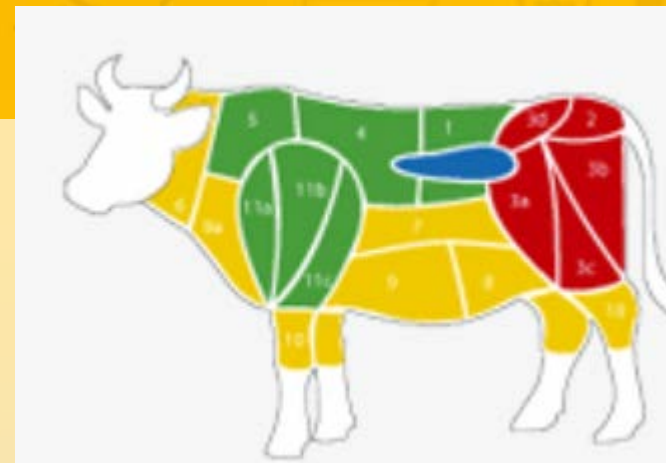
Priprava programa – Prodajalec v mesnici

- V pripravi programa so sodelovale **tri šole**: Tehniški šolski center Nova Gorica, Izobraževalni center Piramida Maribor in BIC Ljubljana – **vse tri šole izvajajo tudi program Mesar.**
- V programu smo opredelili za katere udeležence je **program primeren in določili smo vstopne pogoje** (najmanj IV. stopnja izobrazbe, kot dokvalifikacija za opravljanje del v mesnici).
- Obseg programa **360 ur (130 ur teorije in 230 ur prakse)** smo določili skupaj s partnerji v trgovinah (poslovodje mesnic).



Priprava programa – Prodajalec v mesnici

- Opredelili smo module (4) in vsebine programa. Program je bil skladen tudi s katalogom strokovnih znanj in spretnosti ter poklicnim standardom za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije.
- Določili smo cilje programa.
- Določili smo poklicne in splošne kompetence ter spretnosti, ki jih udeleženec pridobi tekom usposabljanja.
- Način preverjanja znanja: Teoretični del se je preverjal ustno ali pisno in praktični del.
- Izobrazba izvajalca za teoretični in praktični del.



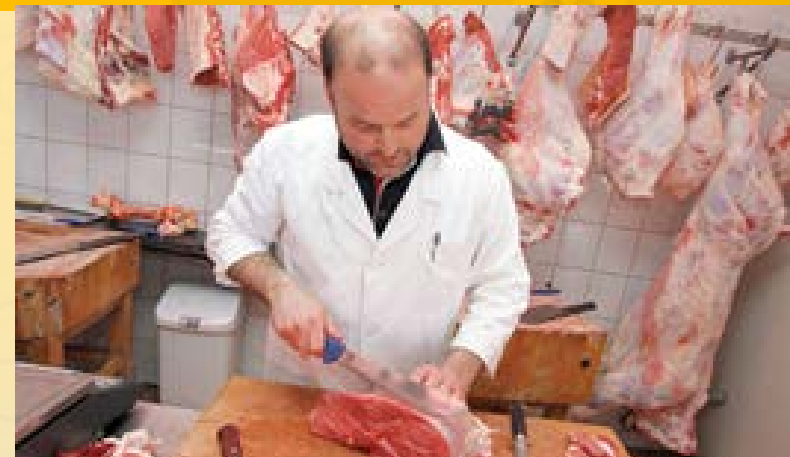
Prodajalec v mesnici

- Vpis v register izvajalcev pri ZRSZ
- Predstavitev na ZRSZ potencialnim udeležencem
- Začetek izvajanja teoretičnega dela – zdravniški pregledi, gradivo, vmes dogovarjanja s podjetji o izvedbi praktičnega dela (Mercator, Spar, Engrotuš, Eurospin in nekatere manjše mesnice)
- V petih letih smo imeli 4 izvedbe usposabljanja, usposobili smo več kot 100 brezposelnih oseb; od leta 2016 je možno pridobiti tudi NPK Prodajalec/prodajalka mesa in mesnin



Usposabljanje in preverjanje –Prodajalec v mesnici

- Izbira udeležencev
- Najprej je potekal **teoretični del** usposabljanja (na šoli), sledila je **delovna praksa** v mesnicah oz. trgovskih centrih. Udeležencem se je na praktičnem usposabljanju dodelilo delovnega mentorja. Udeleženci so vodili dnevnik dela.
- Na predavanjih ali praktičnem usposabljanju se je **dnevno preverjala prisotnost** udeležencev.
- Na koncu je sledil **izpit** iz teoretičnega znanja (pisni izpit) in praktičnega dela na samem delovnem mestu. **Praktični del je ocenjevala tri članska komisija v sestavi učitelj teoretičnih predmetov, delovni mentor in območni vodja mesnic.**



Usposabljanje, preverjanje, evalvacija IN ZAPOSILITEV

- Evalvacija je bila naravnana na:
 - cilje programa usposabljanja,
 - ustreznost trajanja programa usposabljanja glede na zahtevnost, tako teoretičnega, kot praktičnega dela,
 - organizacijo usposabljanja,
 - ustreznost gradiva, ki so ga prejeli udeleženci usposabljanja,
 - izpolnitev pričakovanj in
 - strokovnostjo izvajalca usposabljanja.
-
- **ZAPOSILITEV**



Usposabljanja zaposlenih v mesnicah podjetja SPAR

- Potrebe delodajalca in dobre izkušnje z usposabljanjem brezposelnih ter usposabljanjem mentorjev
- Sestanek in dogovor o vsebinah trodnevnega programa usposabljanja; priprava gradiva po meri
- Izvedba 6 usposabljanj za skupaj 90 zaposlenih v mesnicah
- evalvacija



Usposabljanja zaposlenih v mesnicah podjetja SPAR

- Večina zaposlenih nima ustrezne izobrazbe (mesar), kupci pa so zmeraj bolj zahtevni.
- Vzroki: delo ob nedeljah, popoldan, nizka plača,...



TEMA	3 DNI - 18 UR	5 DNI - 30 UR
PORABA MESA V SLOVENIJI IN SVETU	0.5	0.5
ŽIVINOREJA	0.5	0.5
MESO	2	3
VRSTE MESA	3	4
ZORENJE, NAPAKE IN KVAR MESA	2	3
OSNOVE TEHNOLOŠKIH POSTOPKOV V MESNI INDUSTRIJI	1	2
OSNOVE TEHNOLOŠKIH POSTOPKOV V PREDELAVI MESA	1	1
VRSTE MESNIH IZDELKOV S POUDARKOM NA MESNIH PRIPRAVKIH	1,5	2
MIKROBIOLOGIJA	2,5	4
KULINARIČNI POSTOPKI	2	2
HACCP	0.5	2
HIGIENA	0.5	2
OZNAČEVANJE MESA V PRODAJI	0.5	2
DELOVNI PROCESI – POSTOPKI Z MESOM V PRODAJI	0.5	2

Usposabljanja zaposlenih v mesnicah podjetja SPAR

- Usposabljanje je potekalo na sedežu v Ljubljani
- Skupine so bile formirane mešano iz posameznih regij – možna večja izmenjava izkušenj.
- Majhne skupine - do 12 udeležencev – aktivno sodelovanje
- Evalvacija
- V dogovoru smo tudi za izobraževanje, ki bo potekalo 5 dni.



Usposabljanja zaposlenih v oddelkih delikatese in kruha podjetja Engrotuš

- Potrebe delodajalca – povpraševanje, sestanek pri delodajalcu in predstavitev izkušenj ter možnosti usposabljanja
- Sestanek z vodji programov in dogovor o vsebinah enodnevnega programa usposabljanja in o vsebinah gradiv; usklajevanje
- Izvedba več kot 60 usposabljanj za skupaj 620 zaposlenih po različnih krajih v Sloveniji



Usposabljanja zaposlenih v oddelkih delikatese in kruha podjetja Engrotuš

<https://pro.acs.si/enro-dopordek/2018-2>

- Usposabljanje potekalo v različnih krajih: Ljubljana, Novo mesto, Sežana, Celje, Maribor in Murska Sobota.
- Pri vsebinah so se upoštevale lokalne značilnosti posamezne regije
- Evalvacija
- Pri vseh treh oblikah izobraževanja so bili udeleženci izredno zadovoljni, prav tako delodajalci, zato bomo te oblike usposabljanja izvajali še naprej



HVALA ZA VAŠO POZORNOST