

|  |   |
|--|---|
| <b>IME PROGRAMA:</b>                                     | <b>KULTURNA DEDIŠČINA ZA RAZVOJ TURIZMA</b>   |
| <b>Ciljna skupina:</b>                                   | odrasli z največ končano poklicno šolo, s poudarkom na starejših od 45 let, ki so zaposleni ali samozaposleni na področju turizma in kmetijske dejavnosti ter zaposlene osebe, ki vidijo svojo priložnost v razvoju turistične dejavnosti   |
| <b>Cilji programa:</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• spoznati svoje okolje z vidika možnosti razvoja turizma, z možnostmi turistične ponudbe v svojem okolju</li> <li>• mreženje lokalnih ponudnikov</li> <li>• prenos znanj med generacijami, zlasti na področju tradicionalnih obrti, opravil, šeg, navad in kulinarike</li> </ul>  |
| <b>Vsebina programa:</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• etnološka vrednost in posebnosti okolja</li> <li>• bogastvo in raznolikost kulturnega izročila</li> <li>• kulturna dediščina v turistični ponudbi (razvoj dejavnosti in dopolnitev lastne turistične ponudbe)</li> </ul>   |
| <b>Kompetence, ki jih udeleženci dobijo s programom:</b> | <p>V okviru kompetence kulturna zavest in izražanje bodo udeleženci pridobili občutek identitete ob poglobljenem spoznavanju lastne kulture in razvijali odnos do ljudskega izročila in tradicije okolja, ozaveščenost o lokalni, nacionalni kulturni dediščini, spoznali tradicijo, poglobili razumevanje sodobne kulture, razvijali lastne ustvarjalne spretnosti.</p> <p>V okviru kompetence samoiniciativnost in podjetnost bodo udeleženci pridobili zmožnost vključevanja kulturne dediščine lokalnega okolja v lastno ponudbo izdelkov, pridelkov in storitev, zmožni opredeliti prednosti in slabosti, priložnosti in nevarnosti pri razvoju lastne samostojne dejavnosti, sposobnost povezovanja in mreženja s sorodnimi ponudniki v lokalnem okolju in komunikacije, sposobnost promocije dejavnosti.</p> |
| <b>Število ur:</b>                                       | 50 ur   |
| <b>Čas izvajanja in izvajalec/ci:</b>                    | v letu 2017: ZIK Črnomelj, LU Kočevje<br>v letu 2018: ZIK Črnomelj  |