



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Alergeni v prehrani
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	SŠGT Celje Boštjan Bezgovšek
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali si bodo izboljšali kompetence na področju alergenov, še posebej alergenov v okolju in v prehrani. Poudarek bo na poznavanju alergijskih reakcijah v telesu, označevanju alergenov, preprečevanju navzkrižne kontaminacije živil, poznavanju HACCP v kuhinji, izdelavi jedilnika brez alergenov, eliminacijski dieti v praksi.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela, je skladno z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020. V okviru tretjega prednostnega področja, ki je usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela, bi v tem usposabljanju zaposleni kuharji pridobili predvsem strokovne kompetence s področja alergenov. Program je oblikovan z namenom zmanjšanja neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela. S poznavanjem področja alergenov bi se zaposleni kuharji učinkoviteje prilagajali potrebam in omejitvam uporabnikom storitev.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju alergenov v prehrani. Ciljne skupine bodo : <ul style="list-style-type: none">• Zaposleni, ki delajo v kuhinjah vrtcev, osnovnih šol, dijaških domov in kuhinjah drugih javnih ustanov• vodje prehrane.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega ali samostojnega podjetnika.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih kuharjev na področju alergenov. S poznavanjem varne hrane, živil in deklaracij ter upoštevanjem HACCP sistema pri pripravi dietne prehrane, se bodo zmanjšala neskladja med usposobljenostjo in potrebami trga dela. Njihovo delo bo učinkovitejše in bolj kakovostno.
Obseg programa (skupno št. ur)	50



Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	5	5	-	5
Praktični del (št. ur)	25	-	5	5
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	OPKP, korespondenca	Izdelek	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Različne vrste prehrane, primerne pri alergijah.• Prehranski normativi, normativi za pripravo obrokov za osebe z alergijami.• Namen in uporaba HACCP sistema.• Priprava obrokov, primernih pri alergijah.• Delo s testerji.• Delo z odprto platformo kliničnih programov.			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Pozna alergene in alergijske reakcije, načine odkrivanja alergenov s hitrimi testi v živilih in jedeh,• obvlada preprečevanje navzkrižne kontaminacije v kuhinji,• izdelava izračun jedilnika s pomočjo ADA tabele za menjavo enakovrednih živil,• pozna oznake na deklaraciji živil, obvlada pomen oznak in označevanje alergenov.			
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Pripravlja primerne jedi za alergike, pri čemer upošteva deklaracije na živilih,• ločuje inventar za diete,• uporablja pribor za odkrivanje alergenov v živilih in na inventarju.			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Upošteva načela varstva pri delu• upošteva pravila o varovanju okolja,• skrbi za lastno zdravje in zdravje gostov,• učinkovito komunicira v delovnem timu,			



	<ul style="list-style-type: none">• upošteva pravila sistema HACCP.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• Alergeni v okolju - 5ur• Alergeni v živilih - 5 ur (delo s testerji)• Tabele za menjavo enakovrednih živil - 2 uri• Izdelava jedilnika - 3 ure• Izračun hranilne vrednosti živil OPKP - 5 ur (delo z odprto platformo kliničnih programov)• Eliminacijske diete - 25 ur• Izdelek za zaključek - 5 ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none">• Višješolska izobrazba ustrezne smeri• Certifikat za NPK dietni kuhar

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	10. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	24. 9. 2018	DA	