



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Dietna prehrana v vrtcih, šolah, dijaških domovih in drugih kuhinjah
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	SŠGT Celje Boštjan Bezgovšek
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Med otroki, mladostniki in drugimi je vedno več prehranskih posebnosti, ki izvirajo iz alergij in intoleranc. Udeleženci programa bodo spoznali osnove dietne prehrane, normative in izračune za polnovredne dietne obroke. Naučili se bodo izdelati celodnevni jedilnik za osebo z dieto, kako pripraviti dietne obroke s poudarkom na laktozni intoleranci, intoleranci na gluten, alergiji na jajca, oreščke, arašide ter diete za povišan holesterol.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Zaradi hitrih sprememb v družbi je potrebno prilagajati programe usposabljanj, kar po eni strani od zaposlenih pričakujejo delodajalci, po drugi strani pa uporabniki storitev. Še posebej med otroki, mladostniki in drugimi je vedno več prehranskih posebnosti in diet, zato potrebujejo zaposleni v kuhinjah vrtcev, šol, dijaških domov specifična strokovna znanja in kompetence s področja dietne prehrane. Tudi Resolucija o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 predvideva usposabljanja in izpopolnjevanja za potrebe dela, zato je bil program usposabljanja o dietni prehrani oblikovan za odpravo neskladij usposobljenostjo in potrebami trga dela.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju dietne prehrane. 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 dietne prehrane. S poznavanjem hrane, primerne za posamezne diete 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 tako s stališča delodajalca kot



	tudi za uporabnika storitev.			
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)	8	2	1	4
Praktični del (št. ur)	22	6	4	3
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	Korespondenca, delo v OPKP	Izdelek	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Različne vrste dietne prehrane.• Prehranski normativi, normativi za pripravo dietnih obrokov.• Namen in uporaba HACCP sistema.• Priprava dietnih obrokov.• Delo z odprto platformo kliničnih programov.			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Pozna posebnosti diet.• Obvlada preprečevanje navzkrižne kontaminacije v kuhinji.• Pozna načrtovanje jedilnikov dietne prehrane.• Pozna jedi, primerne za posamezne diete.• Izdela izračun jedilnika s pomočjo ADA tabele za menjavo enakovrednih živil.			
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Uporablja HACCP določila.• Zna varno pripravljati hrano.• Uporablja tabelo za menjavo enakovrednih živil.• Pripravi dietne jedi.• Pripravi jedilnike za različne diete.			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">• Uporablja HACCP določila.• Upošteva načela varstva pri delu.• Racionalno porablja material in energijo.			



	<ul style="list-style-type: none">• Poroča o stanju opreme za delo.• Upošteva pravila o varovanju okolja.• Skrbi za lastno zdravje in zdravje gostov.• Učinkovito komunicira v delovnem timu.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• HACCP sistem – 4 ure• OPKP – 3 ure• Mehanska obdelava živil – 15 ur• Toplotna obdelava živil – 20 ur• Serviranje (porcioniranje, normativi) – 3 ure• Čiščenje (pomivanje posode, delovnih površin, prostorov) – 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	