



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Dietna prehrana			
Področje	Biotehnika			
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravjalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Marjan Božičko			
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri pripravi dietne prehrane. Naučili se bodo načrtovati polnovredne dietne obroke ter pripraviti dietne jedi po sodobnih tehnoloških postopkih. Spoznali bodo dietno prehrano pri slkadkorni bolezni pri boleznih prebavnega trakta, alergijah in preobčutljivosti, ledvični dieti ...			
SPLOŠNI DEL				
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so odrasli, ki delajo v poklicu natakar/natakarica. V gospodarstvu je trenutno veliko zaposlenih, ki so strokovno podhranjeni s temi znanji in veščinami.			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni: <ul style="list-style-type: none"> • 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, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
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)	75 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)



Teoretični del (št. ur)	25		10	
Praktični del (št. ur)	50		Priprava in predstavitev projektne naloge	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Lista prisotnosti	
*Oblika on line dela	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
Število ur				
Način evidentiranja (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)				
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu, projektna naloga, uspešno pripravljen in predstavljen praktični izdelek (dieta)			
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	<p>Udeleženc:</p> <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, • izdelava izračun jedilnika s pomočjo ADA tabele za menjavo enakovrednih živil, 			
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženc:</p> <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	<p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samoocenuje kakovost izvedbe storitve, 			



	<ul style="list-style-type: none"> • racionalno porablja material in energijo, • upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu, • upošteva pravila o varovanju okolja, • učinkovito komunicira v delovnem timu. 																					
Organizacija izobraževanja	<table border="1"> <tr> <td>Vsebinski sklop</td> <td>Čas trajanja</td> <td>**Oblika dela</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Osnove dietne prehrane • Vrste diet • Načrtovanje dietne prehrane - jedilnikov </td> <td>25 ur</td> <td>teoretično</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • priprava dietne prehrane </td> <td>40 ur</td> <td>praktične delavnice</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Naloge posredovane udeležencem</td> <td>Predviden časovni okvir</td> </tr> <tr> <td>**Spletna učilnica</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>**Drugi načini digitalne komunikacije</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>**Samostojno delo</td> <td>priprava seminarske naloge</td> <td>10 ur</td> </tr> </table>	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela	<ul style="list-style-type: none"> • Osnove dietne prehrane • Vrste diet • Načrtovanje dietne prehrane - jedilnikov 	25 ur	teoretično	<ul style="list-style-type: none"> • priprava dietne prehrane 	40 ur	praktične delavnice	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir	**Spletna učilnica			**Drugi načini digitalne komunikacije			**Samostojno delo	priprava seminarske naloge	10 ur
Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela																				
<ul style="list-style-type: none"> • Osnove dietne prehrane • Vrste diet • Načrtovanje dietne prehrane - jedilnikov 	25 ur	teoretično																				
<ul style="list-style-type: none"> • priprava dietne prehrane 	40 ur	praktične delavnice																				
Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir																				
**Spletna učilnica																						
**Drugi načini digitalne komunikacije																						
**Samostojno delo	priprava seminarske naloge	10 ur																				
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none"> • Višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva • Visokošolska izobrazba, specialist klinične dietetike 																					

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	12. 10. 2021	DA	
Svet zavoda potrdil	20. 10. 2021	DA	