



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	Lokalna prehrana na sodoben način v vrtcih in osnovnih šolah
<b>Področje</b>	Biotehnika
<b>Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)</b>	Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci Zdenka Mesarič
<b>Kratek opis programa (max. 150 besed)</b>  Pomemben vidik izobraževanja otrok v vzgojnovarstvenih ustanovah je navajati jih na zdrave prehranjevalne navade.	Udeleženci programa bodo nadgradili znanje in kompetence v načrtovanju in pripravi zdrave in uravnotežene prehrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, v skladu s smernicami in priporočili zdravega prehranjevanja otrok v obdobju odraščanja za različne starostne skupine v vrtcih in osnovnih šolah. Z vključevanjem sodobnih trendov pri pripravi jedi na lokalni ravni se bo izboljšala tudi njihova kvaliteta. Pomemben vidik v pripravi prehrane v vrtcih in osnovnih šolah je vnašanje domačih in lokalnih živil v vsakodnevno prehrano. V okviru programa bodo udeleženci osvežili in nadgradili znanje v pripravi lokalnih jedi ter spoznavali zamenjave za težje prebavljiva živila z ustrežnejšimi lažje prebavljivimi živilii.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)</b>	Program usposabljanja omogoča pridobivanje novih znanj in kompetenc pri načrtovanju in pripravi lokalnih jedi s sodobnimi trendi priprave zdrave prehrane za otroke v vrtcih in osnovnih šolah. S tem se bodo izboljšale kompetence udeležencev za večjo mobilnost med področji dela ter se bodo pridobila nova znanja za kvalitetnejšo pripravo hrane za različne starostne skupine v vrtcih in osnovnih šolah. Razvoj narekujejo potrebe delodajalcev in spremembe v prehranjevalnih navadah. Program usposabljanja je skladen z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2018–2022, v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe trga dela. Program je ciljno naravnani v pripravo zdravih in lokalnih jedi z vključevanjem sezonskih in lokalnih živil v vsakodnevno prehrano otrok v obdobju odraščanja, v skladu s smernicami in priporočili zdravega prehranjevanja otrok za različne starostne skupine v vrtcih in osnovnih šolah.
<b>Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)</b>	Ciljna skupina so zaposleni v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, ki želijo izboljšati strokovne kompetence v načrtovanju in sodobni pripravi zdrave ter uravnotežene prehrane z vključevanjem lokalnih in sezonskih živil v pripravo jedi. Ciljno skupino sestavljajo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• zaposleni v kuhinjah vrtcev in osnovnih šol,</li> <li>• organizatorji zdrave prehrane v vrtcih in osnovnih šolah,</li> <li>• učitelji gospodinjskega pouka v osnovnih šolah.</li> </ul>
<b>Pogoji za vključitev v</b>	Status zaposlenega ali samostojnega podjetnika



<b>program</b> (v skladu z razpisom)				
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljševanje strokovnih kompetenc zaposlenih v vrtcih in osnovnih šolah pri načrtovanju in vključevanju lokalnih in sezonskih živil v vsakodnevno prehrano otrok v vrtcih in osnovnih šolah. Z vključevanjem sodobnih trendov pri pripravi jedi na lokalni ravni se bo z vključevanjem lokalnih in sezonskih živil v prehrano izboljšala kvaliteta jedi, izboljšale pa se bodo tudi prehranjevalne navade otrok.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50 ur</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max. 50 % celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	5			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	40		5	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek, lista prisotnosti	
<b>Pogoji za končanje programa</b>	Min. 80 % prisotnost na aktivnostih, obvezna izdelava izdelka in predstavitev.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja, poudarek je na praktičnem delu. Udeleženci pripravljajo jedi po izpopolnjenih receptih z upoštevanjem prilagojenih živil in normativov ter vključevanjem ustreznih zamenjav živil in postopkov dela. Pri posodabljanju receptur se upoštevajo smernice zdravega prehranjevanja za različne starostne skupine v vrtcih in osnovnih šolah. Jedi ustrezno porcionirajo, jih predstavijo in servirajo.			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženec usvoji sodoben način priprave lokalnih jedi za različna starostna obdobja v vrtcih in osnovnih šolah.			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec nadgradi svoje predznanje, zna pravilno izbrati sestavine in jedi za obroke. Pravilno izvaja mehanske in toplotne postopke pri pripravi lokalnih jedi. Zna jedi primerno servirati in predstaviti, vključujoč kulturo prehranjevanja.			
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	Udeleženec racionalno porablja živila in energijo, upošteva pravila varnosti in zdravja pri delu, upošteva pravila varovanja okolja in HACCP pravila. Učinkovito komunicira v delovnem timu in kritično oceni izdelek.			
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov –	➤ Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah – 2 uri			



modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lokalne jedi gastronomskih regij Prekmurja, Prlekije in Slovenskih goric – 3 ure</li> <li>➤ Posodabljanje receptur in nove kreacije jedi z upoštevanjem regijskih posebnosti – 3 ure</li> <li>➤ HACCP sistem – 3 ure</li> <li>➤ Mehanska in toplotna obdelava živil 30 ur</li> <li>➤ Serviranje in porcioniranje jedi – 2 uri</li> <li>➤ Degustiranje in analiza dela – 2 uri</li> <li>➤ Priprava obroka – 5 ur</li> </ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Višješolska izobrazba gostinske smeri

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	6. 11. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	9.11. 2018	DA	