



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Priprava zdravih in dietnih jedi – DIETNI KUHAR 50
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana Zofija Barbič Banfi, Majda Rebolj, Darinka Hüll, Mojca Blatnik
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Zagotavljanje zdravega prehranjevanja v skladu s smernicami in priporočili za različne starostne skupine, kar še posebej velja za šolsko in študentsko prehrano, prehrano v vrtcih, bolnišnicah in domovih za starejše, za izboljšanje prehrane za zaposlene. Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja. Program zajema vsebine Kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije dietni kuhar-/dietna kuharica. Ciljna skupina so zaposleni vodje kuhinj in prehrane v vrtcih, šolah, bolnišnicah, zdraviliščih, kuharji in vsi, ki se ukvarjajo s pripravo ali pripravljajo hrano v različnih podjetjih, gostinskih, hotelskih obratih in zavodih. Poudarek usposabljanja je na praktičnem delu.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport «Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 - 2022» ter skladno s cilji projekta MUNERA 3 je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovani delodajalcev. Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega usposabljanja, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj, veščin in spretnosti v skladu s pričakovani delodajalcev. S tem se izboljšajo njihove kompetence za večjo mobilnost med področji dela, pridobijo pa tudi znanja za to, da lahko še bolj ustrezajo potrebam gostov, uporabnikov storitev. Program je ciljno naravnan na pripravo zdravih in dietnih jedi, na posebnosti izbora živil in pijač za pripravo posameznih diet, na vrste varovalne in alternativne prehrane, sestavljanje jedilnikov za posamezne diete.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so vsi zaposleni v gostinstvu, turizmu, zavodih, v različnih obratih, ki načrtujejo prehrano, jo tudi pripravljajo, posebej v vrtcih, šolah, bolnišnicah, zdraviliščih.... Njihova osnovna izobrazba je srednja poklicna (IV. stopnja) ali srednja strokovna izobrazba (V. stopnja) s področja gostinstva in turizma ali živilske smeri. S pripravo hrane že imajo nekaj izkušenj.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlene osebe. s.p. ali status kmeta
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Kandidat: - sestavi jedilnike za posamezne diete v sodelovanju z odgovorno osebo ob upoštevanju normativov in pravil stroke. - pripravi dietne jedi in napitke po receptih in z ustrezno uporabo strokovnih postopkov mehanske in toplotne obdelave živil skladno z dietnimi in s kulinaričnimi zahtevami.



	- samostojno servira in deli dietno hrano in napitke ob upoštevanju normativov in standardov vezanih na razdeljevanje hrane. vzdržuje higieno in urejenost kuhinje.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	15		6	
Praktični del (št. ur)	25		4	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti, seminarska naloga in zagovor.		Seminarska naloga	
*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	Min. 80% prisotnost na aktivnostih, obvezna izdelava seminarske naloge, predstavitev in zagovor			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja. Program zajema vsebine Kataloga strokovnih znanj in spretnosti za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije dietni kuhar-/dietna kuharica. Ciljna skupina so zaposleni in vodje kuhinj in vodje prehrane v vrtcih, šolah, bolnišnicah, zdraviliščih, kuharji in vsi, ki se ukvarjajo s pripravo ali pripravljajo hrano v različnih podjetjih, gostinskih, hotelskih obratih in zavodih. Poudarek usposabljanja je na praktičnem delu. Moduli zajemajo vsebine: splošna načela zdrave prehrane, tehnologija dela v kuhinji, izbira živil in tehnoloških postopkov pri pripravi dietne hrane, osnove sestave prehranskega programa, izračunavanje hranilnih, energijskih ter ekonomskih vrednosti obrokov, osnovna načela prehrane pri sladkorni bolezni, pri boleznih prebavnega trakta, alergijah in preobčutljivosti, ledvični dieti, praktična priprava dietnih jedilnikov.			
Kompetence, pridobljene s programom	Kandidat izdelava jedilnik za dieto, zbere ustrezna živila, sestavi jedilnik, upošteva normative za dietne jedi, pripravi zahtevek za živila, izračuna energijske in hranilne vrednosti obrokov, na jedilniku označi jedi, ki vsebujejo alergene, zagotavlja kakovost opravljenega			



	dela, predstavi pripravljeni jedilnik z upoštevanjem načel uspešne komunikacije, toplotno in mehansko obdelava živila skladno z dietnimi priporočili in s sodobnimi načini priprave hrane ter po potrebi uporabi dopolnitvene kuharske postopke, izdelava obračun porabljenega materiala, upošteva sanitarno-higienske predpise in HACCP ter uporablja osebna zaščitna sredstva, upošteva navodila za varno delo, racionalno porablja energijo, material in čas, zagotavlja kakovost opravljenega dela.		
Spretnosti , pridobljene s programom	Kandidat pripravi jedilnike specialnih diet za posameznike, pozna normative za dietne jedi, zna izračunati energijsko in hranilno vrednost živil in obrokov, pozna dovoljena in odsvetovana živila za posamezne diete, pozna živila, ki vsebujejo alergene in jih označi na jedilniku, zna poiskati potrebne informacije o specialnih dietah, zna uporabljati tablice hranilnih vrednosti, zna jedi estetsko servirati in priporočati.		
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Pridobijo potrebno znanje za poklicno kariero in napredovanje, znajo poiskati informacije in lažje sledijo prehranjevalnim navadam, posebnostim, filozofiji in intoleranci prehranjevanja gostov, bolnikov, otrok, starostnikov, študentov, zaposlenih. Pripravljajo ponudbo jedi in napitkov po smernicah in zahtevah časa, uporabljajo IKT tehnologijo, delajo v skupini, uspešno komunicirajo, rešujejo izzive časa in prostora, poznajo predpise in zakonodajo s področja zdrave in dietne prehrane.		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	splošna načela zdrave prehrane, varovalna dieta in alternativna prehrana	8	Teoretični in praktični del (predavanje in kuhanje)
	prehrana pri alergijah in preobčutljivosti	8	
	osnovna načela prehrane pri sladkorni bolezni	8	
	prehrana pri boleznih prebavnega trakta	8	
	sestavljane jedilnikov in izračun energijskih in hranilnih vrednosti	8	
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo	e-mail, gradivo na predavanjih		10
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Program usposabljanja izvajajo: - mag. univ. dipl. inž. živ. teh. z izkušnjami s področja dietne prehrane in dietetike Učitelji strokovnoteoretičnih predmetov kuharstvo, org. dela v gost.		



Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	16.7.2021	DA	
Svet zavoda potrdil	21.6.2021	DA	