



Naziv programa	NAČRTOVANJE IN ORGANIZIRANJE PREHRANE V SOCIALNOVARSTVENIH ZAVODIH
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	IC Piramida Maribor mag. Neva Malek
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Program usposabljanja udeležencem ponuja pridobitev teoretičnih in praktičnih znanj s področja načrtovanja in pripravljanja obrokov v socialnovarstvenih zavodih.</p> <p>V teoretičnem delu bodo udeleženci pridobili in/ali poglobili predvsem znanja glede načel ustreznega prehranjevanja v socialnovarstvenih zavodih, kakor tudi glede načrtovanja in priprave obrokov za skupine varovancev s posebnimi prehranskimi zahtevami – dietna prehrana, uživanje hrane s spremenjeno konsistenco, prehrana dementnih oseb.</p> <p>Praktični del usposabljanja bo namenjen energijskemu in hranilnemu ovrednotenju izbranih jedilnikov in predvsem praktični pripravi obrokov, ki zahtevajo spremenjeno konsistenco.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Razmere, izzivi in zahtevnost le teh ter njihovo hitro spreminjanje zahtevajo tudi ustrezno odzivnost in prilagodljivost na ravni stalnega izobraževanja mladih ter zavedanje o pomenu stalnega izobraževanja odraslih za osebni in socialni razvoj, konkurenčnost ter potrebe na trgu dela. Tako je potrebno v skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 (Usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela) spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in usposabljanj, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela.</p> <p>Dolgoročni cilj mora biti zagotavljanje kakovostnega in učinkovitega izobraževanja in usposabljanja odraslih ter spodbujanje pridobivanja temeljnih in poklicnih možnosti za nova delovna mesta z zviševanjem konkurenčne sposobnosti.</p> <p>Za kakovost življenja starejših je pomembna tudi prehrana. Pravilna in primerna prehrana starostnikov preprečuje, da bi prišlo do podhranjenosti in/ali poslabšanja kroničnih bolezni. Po podatkih je pri starejši populaciji najpogosteje prisotna beljakovinska podhranjenost – prisotna bi naj bila celo pri 60 % oskrbovancev v domovih za starejše. Pregled stanja v realnem okolju kaže, da so glavni dejavniki neprimerne prehrane:</p> <ul style="list-style-type: none">– prevelika vsebnost maščob, sladkorjev in moke v določenih jedeh,



	<ul style="list-style-type: none">– jedilniki ne odražajo prehranskih potreb starejših,– opaziti je pomanjkanje kadra z ustreznim strokovnim znanjem. <p>Izziv predstavlja tudi priprava hrane s spremenjeno konsistenco (sekljana, pasirana, sondna ...) in v zadnjih letih vedno več oskrbovancev z blagimi ali močnejše izraženimi simptomi demence.</p> <p>V skupini socialnovarstvenih zavodov posebno skupino predstavljajo posebni socialno varstveni zavodi v katerih se izvajajo posebne oblike institucionalnega varstva za duševno in telesno prizadete osebe. Tudi v teh zavodih mora biti prehrana prilagojena njihovim specifičnim potrebam ter slediti smernicam uravnoveženega prehranjevanja. Organiziranje prehrane v teh zavodih gre po podobnih poteh kot pri domovih za starejše: ustrezna priprava in postrežba (npr. hrana s spremenjeno konsistenco), prilagojenost starosti in zdravstvenemu ter duševnemu stanju posameznika.</p> <p>Za vse vrste socialnovarstvenih zavodov pa velja, da bi morali glede na Nacionalni program o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje za obdobje 2015-2025 preko javnih naročil povečati delež kakovostne lokalno pridelane hrane.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none">– Vsi zaposleni v socialnovarstvenih zavodih in bolnišnicah, ki so zadolženi za načrtovanje, organiziranje in pripravo obrokov– Vsi zaposleni, ki se želijo opolnomočiti za delo na področju prehrane v socialnovarstvenih zavodih in bolnišnicah
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega ali status samostojnega podjetnika.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none">– Dvig kompetenc zaposlenih– Pridobiti (in nadgraditi) znanje o makro- in mikro hranilih v živilih– Seznaniti se z osnovnimi načeli prehrane v socialnovarstvenih zavodih– Poglobiti znanje o prehranskih alergijah in intolerancah– Nadgraditi znanja o različnih tipih dietne prehrane– Pridobiti znanja o hrani s spremenjeno konsistenco– Pridobiti znanja o prehrani oseb z demenco– Seznaniti se z orodji za energijsko in hranilno načrtovanje jedilnikov– Energijsko in hranilno ovrednotiti izbrane jedilnike– Usposobiti se za boljšo pripravo hrane s spremenjeno konsistenco



Obseg programa (skupno št. ur)	55			
Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	25	/	1	/
Praktični del (št. ur)	29	/		/
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	/	Pisni izpit	/
*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 Opravljen izpit po zaključku teoretičnega dela – vsaj 60 % uspešnost na izpitu			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> – Makro- in mikro hranila – Načela prehrane v socialnovarstvenih zavodih – Prehranske alergije in intolerance – Hrana s spremenjeno konsistenco – Dietna prehrana – Prehrana dementnih oseb – Orodja za energijsko in hranilno načrtovanje jedilnikov – Priprava prehransko ustreznih obrokov v primerih zahteve po obroku s spremenjeno konsistenco hrane 			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> – Zna načrtovati prehransko ustrezne jedilnike, ki vsebujejo priporočene količine makro- in mikro hranil – Zna načrtovati dietne obroke – Zna izločati živila v primerih prehranskih alergij in intoleranc – Razume zakonitosti priprave obrokov hrane s spremenjeno konsistenco – Razume zakonitosti prehrane dementnih oseb – Razume kritična mesta javnih naročil – Zna uporabljati dostopna orodja za energijsko in hranilno načrtovanje jedilnikov – Zna ovrednotiti jedilnik z energijskega in s prehranskega vidika 			



	<ul style="list-style-type: none"> – Zna pristopiti k načrtovanju in pripravi obrokov s spremenjeno konsistenco hrane – Zna v javna naročila vključiti dodatne zahteve 		
Sprenosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> – Samostojno pripravlja/korigira tedenske jedilnike – Samostojno pripravlja dietne jedilnike – Uporablja ustrezne načine priprave obrokov – Uporablja ustrezne postopke pri pripravi obrokov s spremenjeno konsistenco hrane 		
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> – Vodi ustrezno dokumentacijo – Delo v skupini – Uporablja ustrezna IKT orodja – S pridobljenimi znanji lažje bere in razume strokovno literaturo/priporočila s tega področja 		
Organizacija izobraževanja	Vsebinski sklop	Čas trajanja	**Oblika dela
	Makro- in mikro hranila	6 ur	Kontaktne ure
	Osnovna načela prehrane za skupine v socialnovarstvenih zavodih	4 ure	Kontaktne ure
	Prehranske alergije in intolerance	2 uri	Kontaktne ure
	Dietna prehrana	4 ure	Kontaktne ure
	Hrana s spremenjeno konsistenco	4 ure	Kontaktne ure
	Prehrana dementnih oseb	2 uri	Kontaktne ure
	Oblikovanje javnih naročil	1 ura	Kontaktne ure
	Orodja za energijsko in hranilno načrtovanje jedilnikov	2 uri	Kontaktne ure
	Izpit po zaključku teoretičnega dela	1 ura	Kontaktne ure
	Energijsko in hranilno ovrednotenje jedilnikov	4 ure	Kontaktne ure
	Priprava obrokov s spremenjeno konsistenco hrane	25	Kontaktne ure



	Naloge posredovane udeležencem	Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica	/	/
**Drugi načini digitalne komunikacije	/	/
**Samostojno delo	/	/
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> - Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije Magister inženir živilstva Magister inženir prehrane Doktor medicine Univerzitetni diplomirani inženir kemijske tehnologije Diplomiran sanitarni inženir Diplomirana medicinska sestra Profesor biologije in kemije - Praktični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije Magister inženir živilstva Magister inženir prehrane Doktor medicine Univerzitetni diplomirani inženir kemijske tehnologije Diplomiran sanitarni inženir. Profesor biologije in kemije Diplomirana medicinska sestra Inženir živilstva in prehrane Živilsko-prehranski tehnik Gastronomski tehnik 	

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	20. 3. 2021	DA	
Svet zavoda potrdil	30. 3. 2021	DA	