



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	NACRTOVANJE IN EVALVACIJA ŠOLSKE PREHRANE
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljavcev programa)	Izobraževalni center Piramida Maribor Avtorica: mag. Neva Malek
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program usposabljanja udeležencem ponuja teoretična in praktična znanja s področja načrtovanje in priprave obrokov v osnovnih in srednjih šolah. V teoretičnem delu bodo udeleženci nadgradili znanja o hranilih v živilih in smernicah zdravega prehranjevanja otrok in mladostnikov. Poglobili ali pridobili bodo znanja o aditivih in procesnih onesnaževalih v živilih in kako se jim v največji možni meri izogniti. Na koncu teoretičnega dela se bodo seznanili še s programskimi orodji za hranilno in energijsko vrednotenje jedilnikov, na kar bo v nadaljevanju vezan praktični del usposabljanja – uporaba programskih orodij in ovrednotenje primerov iz prakse. Praktični del usposabljanja bo zajel še izbrane primere priprave prehransko ustrežnejših obrokov.
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. 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>Slovenske osnovne in srednje šole so dolžne ponuditi malico za vse učence oz. dijake, ki se želijo organizirano prehranjevati. Dodatno (neobvezno) lahko šole ponujajo še zajtrk, kosilo in popoldansko malico. Pri načrtovanju in organizaciji morajo šole slediti smernicam za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih. V primeru zdravstvenih težav mora biti malica prilagojena potrebam/omejitvam posameznega učenca/dijaka.</p> <p>Strokovno spremljanje šolske prehrane izvaja Nacionalni inštitut za javno zdravje v skladu s sprejetim letnim načrtom. Ugotovitve so zajete v vsakoletnem poročilu, ki je podlaga za vrsto aktivnosti, katerih cilj je doseči večjo kakovost organizirane prehrane. Iz poročila za leto 2018 velja izpostaviti naslednje ključne ugotovitve.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zelo malo zavodov opravlja lastno evalvacijo glede implementacije smernic. – Zelo malo zavodov načrtuje ali vrednoti svoje jedilnike glede hranilne in energijske ustreznosti.



	<ul style="list-style-type: none"> – Kuharjem velikokrat ni omogočeno usposabljanje za pripravo prehransko ustreznih obrokov in vrednotenje le-teh. – V Sloveniji je skromna ponudba primernih izobraževanj za pripravljavce obrokov. – Izpeljave dietnih jedilnikov niso vedno dostopne, kar ne omogoča ustrezne presoje. – V jedilnike so še vedno prepogosto vključeni pekovski in slaščičarski izdelki, industrijski deserti, sladkani mlečni deserti in homogeni mesni izdelki. 			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kuharji in organizatorji prehrane v osnovnih in srednjih šolah, – zaposleni, ki želijo dodatna strokovna znanja s področja priprave obrokov v osnovnih in srednjih šolah in imajo željo zaposlitve na tem področju. 			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, status samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> – Dvig kompetenc zaposlenih. – Nadgraditi znanje o hranilih v živilih. – Nadgraditi znanje o aditivih v živilih. – Pridobiti/nadgraditi znanje o procesnih onesnaževalih v živilih. – Nadgraditi znanje o zdravem načinu prehranjevanja. – Nadgraditi znanje o posebnih prehranskih zahtevah – laktozna intoleranca, celiakija in ostale prehranske alergije. – Nadgraditi znanje o prehransko ustrežnejših živilih. – Nadgraditi znanje o primernejših načinih priprave obrokov. – Nadgraditi znanje o smernicah prehranjevanja učencev in dijakov. – Usposobiti se za branje deklaracij na živilskih izdelkih. – Usposobiti se za pripravo različnih tipov dietnih jedilnikov/receptur. – Usposobiti se za energijsko/hranilno načrtovanje in ovrednotenje jedilnikov. – Nadgraditi znanja o pripravi prehransko ustrežnejših obrokov. 			
Obseg programa (skupno št. ur)	80			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	20			
Praktični del (št. ur)	50		10	
(lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek	



Pogoji za končanje programa	80 % prisotnost v programu. Energijsko in hranilno ovrednotenje izbranega tedenskega jedilnika.	
POSEBNI DEL		
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> - Makro- in mikrohranila v živilih. - Transmaščobe v živilih. - Aditivi v živilih. - Procesna onesnaževala v živilih s poudarkom na akrilamidu. - Načela zdravega prehranjevanja. - Priporočeni načini priprave tople hrane. - Prehranske alergije. - Priprava in vodenje dietnih jedilnikov. - Možnosti nadomeščanja prehransko manj ustreznih živil s prehransko ustrežnejšimi živili. - Aditivi v živilih. - Smernice prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih. - Deklaracije na živilskih izdelkih. - Orodja za energijsko in hranilno načrtovanje jedilnikov. 	
Kompetence, pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> - Izloča iz šolskih jedilnikov prehransko manj ustrezna živila. - Zna izpolniti zakonske zahteve glede transmaščob in akrilamida. - Izogiba se uporabi aditivov v živilih. - Zna pripraviti dietne jedilnike in poskrbeti za sledljivost. - Razume informacije na deklaracijah živil. - Zna uporabljati dostopna orodja za energijsko in hranilno načrtovanje jedilnikov. - Zna ovrednotiti jedilnike z energijskega in prehranskega stališča in jih ustrezno korigirati. - Zna boljše poiskati zamenjave za prehransko neustrezne obroke. 	
Spretnosti, pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> - Samostojno pripravlja tedenske jedilnike. - Samostojno pripravlja dietne jedilnike. - Uporablja prehransko ustrežnejše načine pri topli pripravi jedi. - Organizira ustrezno izbiro živil/surovin pri pripravi obrokov. 	
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> - Vodi ustrezno dokumentacijo. - Delo v skupini. - Uporablja ustrezna IKT orodja. - Organizacija dela in komunikacija s šolskim timom za prehrano. 	
Organizacija izobraževanje (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	VSEBINSKI SKLOP	ŠTEVILO UR
	Makro- in mikrohranila	2 uri
	Transmaščobe in aditivi v živilih	2 uri
	Procesna onesnaževala v živilih	1 ura
	Načela zdravega prehranjevanja	3 ure
Priporočeni načini	1 ura	



	priprave tople hrane	
	Prehranske alergije	2 uri
	Priprava in vodenje dietnih jedilnikov	2 uri
	Prehransko (ne)ustrezna živila	2 uri
	Smernice prehranjevanja v VIZ	2 uri
	Deklaracije na živilskih izdelkih	1 ura
	Orodja za energijsko in hranilno načrtovanje jedilnikov	2 uri
	Energijsko in hranilno ovrednotenje jedilnikov	20
	Priprava prehransko ustreznih jedi	30
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 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 Inženir živilstva in prehrane Živilsko-prehranski tehnik Gastronomski tehnik 	

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	27. 1. 2020	DA	
Svet zavoda potrdil	28. 1. 2020	DA	