



PROGRAM USPOSABLJANJA V OKVIRU PROJEKTA MUNERA 3:

Popestritev jedilnikov v šolskih kuhinjah in vrtcih ter drugih prehranskih obratih

Naziv programa	Popestritev jedilnikov v šolskih kuhinjah in vrtcih ter drugih prehranskih obratih
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci Dušan Zelko, Peter Pertoci
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Med učenci in učitelji osnovnih šol ter drugimi koristniki hrane je zadnje čase več prehranskih posebnosti zaradi različnih vzrokov. Razne alergije in omejitve v prehrani narekujejo visoko pripravljenost in dobro poznavanje tematike kuhinjskega osebja. Prepoznavanje in znanje modificiranja aditivov in drugih omejitev je ključnega pomena za dobro izvajanje šolske prehrane, prehrane starostnikov in drugih konzumentov.
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. V tem usposabljanju bodo kuharji in drugi zaposleni v kuhinjah pridobili kompetence s področja prehranskih posebnosti za vse starostne populacije. Program pomaga zmanjšati razkorak med pričakovanji gostov oziroma uporabnikov storitev in med zaposlenimi v kuhinjah. Z idejami in predlogi v programu izobraževanja bi zaposleni v kuhinjah pridobili dodatna znanja na tem področju.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na svojem delovnem področju v kuhinjah. To so zaposleni v šolskih kuhinjah, v domovih za ostarele in v obratih javne prehrane ter gostinci.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega ali samostojnega podjetnika
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Izboljšanje kompetenc zaposlenih v kuhinjah na področju spremljanja sodobnih trendov, omejitev posameznika in modifikacij določenih omejitev. Njihovo delo bo učinkovitejše, na delovnem mestu bodo povsem avtonomni in suvereni ter pripravljeni na prehranske posebnosti posameznika, delo bodo opravljali v dvosmerno zadovoljstvo. Standardne jedi bodo znali pripraviti za različne starostne skupine uporabnikov in jih prilagoditi glede hranilne in prehranske vrednosti za otroke v vrtcih, osnovnošolce, dijake in starostnike v domovih. Izkušnje kažejo, da imajo starostniki kljub omejitvam radi bogato in pestro hrano (za intenzivnost okusa – slabše zaznavanje brbončic, vključujemo več zelišč in zmanjšujemo sol in aditive). Običajna jed, postrežena v kovinski posodici z malo dekoracije, je lahko mikavnejša. Sodobno garnirana jed na krožniku navduši tudi starostnike, ki imajo slabši apetit.



Obseg programa (skupno št. ur)	60			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max. 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	8			
Praktični del (št. ur)	40	6	6	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	Konzultacije po e-pošti	Izdelek, lista prisotnosti	
Pogoji za končanje programa	Minimalno 80 % prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ V programu bomo analizirali jedilnike iz kuhinj udeležencev od drugod, z izmenjavo mnenj in izkušenj bomo vplivali na popestritev in obogatitev jedilnikov. ▪ Izmenjava in usklajevanje sistema HACCP. ▪ Predlagane recepture bomo pregledali in pripravili po smernicah zdrave prehrane (mehanska in toplotna obdelava živil). ▪ Degustacija pripravljenih jedi. ▪ Pomen uživanja hrane v prijetnem ambientu in priprava pogrinjka. 			
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uporablja HACCP določila. ▪ Upošteva načela varstva pri delu. ▪ Racionalno uporablja material in energijo. ▪ Upošteva pravila varovanja okolja. ▪ Skrbi za lastno zdravje in zdravje uporabnikov storitev. ▪ Učinkovito komunicira z uporabniki in s sodelavci v timu. 			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženci pridobijo spretnosti pri pripravi jedilnikov in pripravi jedi z upoštevanjem vseh omejitev in posebnosti uporabnikov.			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženci dopolnijo znanje s področja komunikacije z uporabniki storitev na področju timskega dela in modifikacije aditivov v prehrani.			
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ HACCP sistem - 2 uri ▪ Analiza jedilnikov in izboljšave - 10 ur ▪ Mehanska in toplotna obdelava živil - 44 ur ▪ Modifikacija aditivov - 2 uri ▪ Degustacija - 2 uri 			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Srednja strokovna izobrazba iz gostinstva (gostinski poslovodja, gostinski tehnik ...). ▪ Višješolska strokovna izobrazba iz gostinstva (organizator poslovanja v gostinstvu ...). 			



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT**



50 let



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

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