



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

| | | | | |
|---|--|--|-----------------------------|----------------------------|
| Naziv programa | Priprava jedi za predšolske in šolske otroke | | | |
| Področje | Biotehnika | | | |
| Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa) | Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor Romana Železnik, Marjan Božičko Org.prehrane v vrtcih Maribor | | | |
| Kratek opis programa (max. 150 besed) | Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri pripravi jedi za otroke z novimi tehnologijami, spoznali vključevanje brezmesnih, dietnih in domačih jedi v jedilnike, obnovili pravila za sestavo menijev, praktično pripravili jedilnike za mladostnike. Izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela. | | | |
| SPLOŠNI DEL | | | | |
| Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Zaradi hitrih sprememb v družbi je potrebno prilagajati programe usposabljanj, kar po eni strani od zaposlenih pričakujejo delodajalci, po drugi strani pa uporabniki storitev. Še posebej med otroki, mladostniki in drugimi je vedno več prehranskih posebnosti in diet, zato potrebujejo zaposleni v kuhinjah vrtcev, šol, dijaških domov specifična strokovna znanja in kompetence s področja dietne prehrane. Tudi Resolucija o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 predvideva usposabljanja in izpopolnjevanja za potrebe dela, zato je bil program usposabljanja o dietni prehrani oblikovan za odpravo neskladij usposobljenostjo in potrebami trga dela. | | | |
| Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju zdrave in dietne prehrane mladostnikov. <ul style="list-style-type: none"> • Zaposleni, ki delajo v kuhinjah vrtcev, osnovnih šol, dijaških domov in kuhinjah drugih javnih ustanov • Vodje prehrane | | | |
| Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom) | Status zaposlenega ali samostojnega podjetnika. | | | |
| Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih kuharjev na področju dietne prehrane. S poznavanjem hrane, primerne za posamezne diete ter upoštevanjem HACCP sistema pri pripravi dietne prehrane, se bodo zmanjšala neskladja med usposobljenostjo in potrebami trga dela. Njihovo delo bo učinkovitejše in bolj kakovostno tako s stališča delodajalca kot tudi za uporabnika storitev. | | | |
| Obseg programa (skupno št. ur) | 50 | | | |
| Oblika dela | Kontaktne ure | On line delo (max 50 % celotnega programa) | Izdelek ali storitev | Drugo (navedite) |



| | | | | |
|--|---|--|-------------------|--|
| Teoretični del (št. ur) | 10 | | | |
| Praktični del (št. ur) | 40 | | x | |
| Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...) | Lista prisotnosti | | Lista prisotnosti | |
| Pogoji za končanje programa | 80% prisotnost v programu, izdelek priprava obroka za mladostnika | | | |
| POSEBNI DEL | | | | |
| Vsebine programa | <ul style="list-style-type: none">• pravilna sestava menijev za mladostnike,• prilagoditev menijev za otroke različnih starosti,• zamenjave visoko-kaloričnih živil z ustrežnejšimi,• vključevanje lokalno pridelanih živil v jedilnike,• osnovni napotki za pripravo diet,• upoštevanje omejitev pri sestavi dietnih menijev,• priprava jedilnika za kosilo, malico,• priprava jedilnika za dieto – brez glutena, brez laktoze,• priprava jedilnika iz domačih jedi s sodobnimi tehnikami priprave,• priprava brezmesnega menija,• sodelovanje v skupini. | | | |
| Kompetence , pridobljene s programom | Udeleženc: <ul style="list-style-type: none">• Zna sestaviti meni in upošteva pravila za pravilno sestavo menijev,• se zaveda pomena zdrave prehrane za otroke,• zna izbrati ustrezna zdrava živila za sestavo menija in upošteva pravilno količino,• zna vključevati lokalno pridelana sezonska živila v meni,• seznanen se z vrstami diet in glavnimi napotki za pripravo jedi,• se zaveda pomena ustrezne prehrane za bolnika,• praktično pripravi meni za kosilo, malico, dieto, brezmesni meni,• zna uporabljati sodobne tehnološke postopke pri pripravi jedi,• upošteva splošne higienske standarde in HACCAP. | | | |
| Spretnosti , pridobljene s programom | Udeleženc: <ul style="list-style-type: none">• Sestavlja menije za otroke, diete,• praktično pripravlja jedi za kosila in malice iz različnih živil z upoštevanjem omejitev posameznih diet,• uporablja sodobne tehnike obdelave živil,• upošteva splošne higienske standarde in HACCAP. | | | |



| | |
|--|---|
| Splošne kompetence, dopolnjene s programom | Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• Samoocenuje kakovost izvedbe storitve,• racionalno porablja material in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• učinkovito komunicira v delovnem timu,• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in poroča o stanju opreme za delo. |
| Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg) | <ul style="list-style-type: none">• Spoznavanje pravil sestave menijev za različne skupine otrok – 5 h• spoznavanje zdravih in lokalno pridelanih živil – 5 h,• spoznavanje regionalnih jedi, ki jih lahko vključimo v jedilnike za otroke – 5 h,• spoznavanje sodobnih tehnoloških postopkov pri pripravi varne hrane – 5 h,• priprava menijev za kosila, malice, diete za različne skupine otrok 30 h , |
| Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe) | <ul style="list-style-type: none">• Višješolska izobrazba iz gostinstva ali živilstva. |

| Program | Datum | Odobril | Zavrnil – Opombe |
|---------------------|--------------|---------|------------------|
| Programski odbor | 30. 01. 2020 | DA | |
| Svet zavoda potrdil | 5. 02. 2020 | DA | |