



### Priloga 3\_Obralec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>PRIPRAVA DIETNIH JEDI</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika - prehrana</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravilcev programa)	<b>Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Anica Pajer, Marjeta Dolinar in Anica Oblak Janko</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela izobraževanja. Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence s področja priprave dietnih jedi. Sestavljali bodo jedilnike za različne diete (varovalna, želodčna, žolčna, diabetes, brezglutenska ...), računali energijsko in hranilno vrednost, izbirali ustrezna živila, mehanske in toplotne postopke ter pripravljali dietne jedi.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. V vzgojno izobraževalnih ustanovah, domovih starejših občanov, bolnišnicah pa tudi v različnih gostinskih obratih se vedno pogosteje pojavlja potreba po pripravi dietnih jedi za različne zdravstvene težave. Posamezniki imajo za to področje možnost pridobitve Nacionalne poklicno kvalifikacije - NPK Dietni kuhar/dietna kuharica, vendar je vključevanje v organizirano izobraževanje povezano z velikimi stroški, ki si jih posamezniki težko privoščijo. Prav tako je slabo sofinanciranje tovrstnih izobraževanj s strani delodajalcev. Z vključitvijo v program bo posameznik pridobil primerna znanja in spretnosti za učinkovito in kvalitetno opravljanje dela in si olajšal pot za pridobitev NPK Dietni kuhar/dietna kuharica.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljne skupine: <ul style="list-style-type: none"><li>• kuharji, ki so zaposleni v šolskih kuhinjah, bolnišničnih kuhinjah, kuhinjah domov starejših občanov ...</li><li>• kuharji, ki so zaposleni v t. i. obratih družbene prehrane in ostalih gostinskih obratih (gostilne, restavracije, hoteli ...),</li><li>• zaposlene osebe s specifičnimi zdravstvenimi težavami</li><li>• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,</li><li>• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.</li></ul>
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.



<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc na področju načrtovanja in priprave dietnih jedilnikov.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)				
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50 % celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	10			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	40		15	5
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Liste prisotnosti		Izdelek	Vrednotenje izdelka
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80 % prisotnost			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načela zdrave prehrane</li> <li>• živila in tehnoloških postopkov pri pripravi dietnih jedi</li> <li>• osnove sestavljanja dietnih jedilnikov</li> <li>• izračunavanje hranilne in energijske vrednosti obrokov</li> <li>• osnove redukcijske diete, diete pri boleznih prebavnega trakta, ledvičnih in srčno žilnih obolenjih, pri sladkorni bolezni, preobčutljivosti in alergijah</li> <li>• praktična priprava dietnih jedilnikov, porcioniranje in postrežba</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• zna pripraviti jedilnike za različne diete,</li> <li>• zna izbrati dovoljena živila in primerne tehnološke postopke za pripravo jedi pri posameznih dietah,</li> <li>• zna porcionirati in servirati dietne jedi.</li> </ul>			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna izbor primernih živil za pripravo redukcijske, žolčne, želodčne, jetrne, ledvične, hipolipemične in brezglutenske diete,</li> <li>• pozna celodnevni dietni načrt pri diabetes dieti,</li> <li>• pozna tehnološke postopke za pripravo diet po načelih zdrave prehrane,</li> <li>• pozna mehanske postopke za pripravo diet (tekoča, kašasta, pasirana),</li> <li>• zna uporabljati tablice hranilnih vrednosti in izračunava energijsko in hranilno vrednost jedi in obrokov,</li> <li>• zna ustrezno zamenjati oziroma nadomestiti živila pri pripravi jedi v posameznih dietah</li> <li>• pripravi dietne jedi redukcijske, žolčne, želodčne, jetrne, ledvične, hipolipemične, diabetes in brezglutenske diete, jedi ustrezno porcionira in postreže.</li> </ul>			
<b>Splošne kompetence</b> ,	Udeleženec:			



dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dela v skladu s HACCP-om,</li> <li>• racionalno porablja material in energijo,</li> <li>• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li> <li>• upošteva pravila o varovanju okolja,</li> <li>• učinkovito komunicira v delovnem timu</li> <li>• zaveda se odgovornosti pri pripravi dietnih jedi in vpliva hrane na človekovo zdravje.</li> </ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Živila v dietni prehrani (4 ure predavanja)</li> <li>• Načela zdravega prehranjevanja (1 ura)</li> <li>• Načela sestavljanja jedilnikov: merila za kvalitetno in kvantitetno sestavo hrane za različne diete (2 uri predavanj)</li> <li>• Energijske potrebe človeka, ocena stanja prehranjenosti (1 ura predavanja)</li> <li>• Osnove načrtovanja dietne prehrane (2 uri predavanj)</li> <li>• Računanje energijske in hranilne vrednosti jedi in obrokov (2 uri praktičnih vaj)</li> <li>• Sestavljanje jedilnikov (4 ur praktičnih vaj)</li> <li>• Diabetes dieta(5 ur praktičnih vaj)</li> <li>• Redukcijska dieta (5 ur praktičnih vaj)</li> <li>• Hipolipemična dieta(6 ur praktičnih vaj)</li> <li>• Žolčna, jetrna dieta (6 ur praktičnih vaj)</li> <li>• Ledvična dieta(6 ur praktičnih vaj)</li> <li>• Diete pri preobčutljivostih (glutenska dieta ...)(6 ur praktičnih vaj)</li> <li>• Samostojna priprava dietnih jedilnikov, pregled izdelkov in vrednotenje (20 ur)</li> </ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Najmanj visokošolska izobrazba živilske, gospodinske, hotelirske ali gostinsko-turistične smeri.</li> <li>• Najmanj srednješolska izobrazba gostinske smeri. (praktični del).</li> </ul>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	25.09.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	