



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Priprava dietne prehrane</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	<b>Biotehniški izobraževalni center Ljubljana</b> <b>dr. sc. Gordana Vulić</b> <b>Andrej Molk</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Med otroki, mladostniki in odraslimi je vedno več prehranskih posebnosti in vse več oseb potrebuje prilagojeno oz. dietno prehrano. Udeleženci programa bodo spoznali posebnosti prehrane, prehranskega režima in prehranske omejitve pri posameznih dietah in alternativnih načinih prehranjevanja (varovalna prehrana, brezmesna prehrana, dieta pri sladkorni bolezni, alergijah in intolerancah, pri boleznih prebavnega trakta, prehrana onkološkega bolnika, ledvična dieta, hipo in hiper proteinska dieta ter hipolipidna dieta, kombinirane diete) Udeleženci se bodo naučili sestaviti in pripraviti dietne jedilnike za osebe z različnimi dietami, vključujoč izračune hranilne in energijske vrednosti. Delo bo potekalo upoštevajoč normative in načela ekonomičnosti.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport «Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 - 2022» ter skladno s cilji projekta MUNERA 3 je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovanji delodajalcev. Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega usposabljanja, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj, veščin in spretnosti v skladu s pričakovanji delodajalcev. S tem se izboljšajo njihove kompetence za večjo mobilnost med področji dela, pridobijo pa tudi znanja za to, da lahko še bolj ustrezajo potrebam gostov, uporabnikov storitev. Program je ciljno naravnano na pripravo zdravih in dietnih jedi, na posebnosti izbora živil in pijač za pripravo posameznih diet, na vrste varovalne in alternativne prehrane.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so vsi zaposleni v gostinstvu, turizmu, zavodih, v različnih prehranskih obratih, ki načrtujejo in pripravljajo hrano, posebej v vrtcih, šolah, bolnišnicah, zdraviliščih.... Program je primeren za zaposlene, ki imajo željo, da bi se izpopolnili na področju priprave dietnih jedi ter imajo končano vsaj osnovno šolo, in imajo vsaj eno leto delovnih izkušenj na področju priprave hrane in organizacije dela v kuhinjah za organizirano pripravo hrane.
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta. Vsaj eno leto delovnih izkušenj na področju priprave prehrane.



<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Udeleženec spozna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>splošna načela zdrave in dietne prehrane</li> <li>tehnologijo dela v kuhinji, izbiro živil in tehnoloških postopkov pri pripravi dietne hrane</li> <li>izračunavanje hranilnih in energijskih vrednosti obrokov</li> <li>načrtovanje jedilnikov za različne diete in kombiniranje diet</li> </ul> <p>Udeleženec se nauči:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>praktične priprave jedilnikov za različne diete</li> <li>sestaviti jedilnike za posamezne diete ob upoštevanju normativov in pravil stroke</li> <li>pripraviti dietne jedi po receptih in z ustrezno uporabo strokovnih postopkov mehanske in toplotne obdelave živil skladno z dietnimi in s kulinaričnimi zahtevami</li> <li>samostojno servirati in deliti dietno hrano ob upoštevanju normativov in standardov vezanih na razdeljevanje hrane</li> <li>vzdrževanja higiene in urejenosti kuhinje</li> </ul>			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>71</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>*On line delo</b>	<b>Samostojno delo</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>21</b>		<b>15</b>	
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>35</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti, seminarska naloga in zagovor		Seminarska naloga	
<b>*Oblika on line dela</b>	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
<b>Število ur</b>				
<b>Način evidentiranja</b> (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)				
<b>Pogoji za končanje programa</b>	Min. 80 % prisotnost na aktivnostih, obvezna izdelava seminarske naloge in predstavitev			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela. Vsebine programa so prilagojene zahtevanim vsebinam za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije dietni kuhar/dietna kuharica. Ciljna skupina so osebe, ki so zaposlene v obratih za pripravo hrane (šolske kuhinje, kuhinje v vrtcih, dijaških in			



	<p>študentskih domovih, domovih za starejše občane, zdraviliščih, družbeni prehrani, prehrabnenih gostinskih obratih: restavracije, gostilne, kavarne, slaščičarne, okrepčevalnice, bari ter obrati za pripravo in dostavo jedi in drugih ustanovah za organizirano pripravo hrane. Poudarek usposabljanja je na praktičnem delu.</p> <p>Obravnavane vsebine so: splošna načela zdrave prehrane, tehnologija dela v kuhinji, izbira živil in tehnoloških postopkov pri pripravi dietne hrane, osnove priprave prehranskega načrta, izračunavanje hranilnih in energijskih vrednosti obrokov, osnovna načela prehrane pri sladkorni bolezni, pri boleznih prebavnega trakta, alergijah in preobčutljivosti, ledvični dieti ... in praktična priprava dietnih jedilnikov.</p>
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec izdela jedilnik za dieto, izbere ustrezna živila, sestavi jedilnik, upošteva normative za dietne jedi, pripravi zahtevek za živila, izračuna energijske in hranilne vrednosti obrokov, na jedilniku označi jedi, ki vsebujejo alergene, zagotavlja kakovost opravljenega dela, predstavi pripravljeni jedilnik z upoštevanjem načel uspešne komunikacije, toplotno in mehansko obdela živila skladno z dietnimi priporočili in s sodobnimi načini priprave hrane ter po potrebi uporabi dopolnitvene kuharske postopke, izdela obračun porabljenega materiala, upošteva sanitarno-higienske predpise in HACCP ter uporablja osebna zaščitna sredstva, upošteva navodila za varno delo, racionalno porablja energijo, material in čas, zagotavlja kakovost opravljenega dela.</p>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženec pripravi jedilnike specialnih diet za posameznike, pozna normative za dietne jedi, zna izračunati energijsko in hranilno vrednost živil in obrokov, pozna priporočena, dovoljena in prepovedana živila za posamezne diete, pozna živila, ki vsebujejo alergene in jih označi na jedilniku, zna poiskati potrebne informacije o posebnih dietah, zna uporabljati podatke o hranilnih vrednosti, zna jedi estetsko postreči in priporočati.</p>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Udeleženci pridobijo potrebno znanje za poklicno kariero in napredovanje, znajo poiskati informacije in lažje sledijo prehranjevalnim navadam, posebnostim, filozofiji in intoleranci prehranjevanja gostov, bolnikov, otrok, starostnikov, študentov, zaposlenih.... Pripravljajo ponudbo jedi po smernicah in zahtevah časa, uporabljajo IKT tehnologijo, delajo v skupini, uspešno komunicirajo, rešujejo izzive časa in prostora, poznajo predpise in zakonodajo s področja zdrave in dietne prehrane.</p>
<b>Organizacija izobraževanja</b>	<p>Oblikovane bodo skupine z do 15 udeleženci. Usposabljanje bo potekalo v sedmih terminih. V vsakem terminu bo najprej teoretični del (3 urna predavanja), sledile bodo 5-urne praktične delavnice z aktivno udeležbo. Udeleženci prejmejo gradivo, urnik in navodila za varno delo. Udeleženci izdelajo seminarsko nalogo in jo oddajo ter zagovarjajo. Po končanem usposabljanju udeleženci prejmejo potrdila z navedbo obravnavanih vsebin.</p>



	<p><b>Program je sestavljen iz 7 modulov:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Splošna načela zdrave in varovalne prehrane. Načrtovanje jedilnikov. Alternativna prehrana (vegetarijanska, veganska prehrana); 8 ur</li> <li>2. Osnovna načela prehrane pri sladkorni bolezni; 8 ur</li> <li>3. Prehrana pri boleznih prebavnega trakta (želodčna, žolčna dieta, jetrna dieta); 8 ur</li> <li>4. Prehrana pri ledvični dieti; 8 ur</li> <li>5. Prehrana pri alergiji in preobčutljivosti na gluten (brezglutenska dieta); 8 ur</li> <li>6. Prehrana pri alergiji in preobčutljivosti na mleko in jajca; 8 ur</li> <li>7. Hipolipemična, hipoproteinska, hiperproteinska dieta. Prehrana onkološkega bolnika. Kombinirane diete; 8 ur</li> </ol>	
	Naloge posredovane udeležencem	Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica		
**Drugi načini digitalne komunikacije		
**Samostojno delo		
<p><b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Program usposabljanja izvede:</p> <p><b>Teoretični del:</b> strokovnjak s področja nutricionizma in zdravja oz. dietne prehrane z večletnimi izkušnjami</p> <p><b>Praktične vaje:</b> strokovni učitelji kuharstva z dolgoletnimi izkušnjami pri izvajanju tovrstnega usposabljanja</p>	

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	1. 10. 2021	DA	
Svet zavoda potrdil	11. 10. 2021	DA	