



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	PRIPRAVA DIETNIH JEDI
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	ŠOLSKI CENTER SLOVENJ GRADEC Suzana PLANŠAK
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci bodo izboljšali poznavanje dietnih jedi (izbrali dovoljena živila, primerne tehnološke postopke za pripravo jedi pri posameznih dietah) in s tem pripomogli k boljši kakovosti svojega dela pri pripravi dietnih obrokov
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 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. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so sicer izobraženi odrasli, vendar z pomanjkanjem določenih kompetenc na področju priprave dietnih obrokov hrane. Prav tako pa je slaba ponudba (ne)formalnih usposabljanj za to storitveno področje. Tehnologije, živila in sredstva se tudi na tem področju skokovito razvijajo, in razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljššanju učinkovitosti in kakovosti dela na področju dietne prehrane.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju dietnega prehranjevanja, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem najnovejših tehnologij, živil in sredstev. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none">• zaposleni, ki delajo v gostinski dejavnosti (restavracije, šole, vrtci...),• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe,• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju priprave dietne prehrane za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.
Obseg programa (skupno št. ur)	



Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	5			
Praktični del (št. ur)	45			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80 % prisotnost v programu			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Udeleženci programa sestavijo jedilnike za osnovne vrste diet. Izberejo za določeno dieto dovoljena živila in primerne tehnološke postopke za pripravo jedi pri posameznih dietah. Udeleženci dietne jedi tudi samostojno pripravijo.			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženci usvojijo načine priprave jedi različnih (osnovnih) diet.			
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženci znajo pravilno pripravljati različne dietne jedi, poiskati primerna živila za določeno dieto, znajo živila pravilno mehansko in toplotno obdelati, spoznajo načine serviranja dietnih jedi. Udeleženci programa znajo sestaviti jedilnike za osnovne vrste diet.			
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• samoocenuje kakovost izvedbe storitve,• racionalno porablja živila in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• učinkovito komunicira v delovnem timu.			
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	Dietne jedi: <ul style="list-style-type: none">• dieta pri celiakiji (brezglutenska dieta) 5 ur,• dieta pri laktozni intoleranci 5 ur,• dieta pri sladkorni bolezni 5 ur,• diete pri različnih alergijah 10 ur,• varovalna dieta 5 ur,• vegetarijanska dieta 5 ur,• redukcijska (shujševalna) dieta 5 ur,• dieta za znižanje holesterola 5 ur,• želodčna dieta 5 ur.			
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Univerzitetna/visokošolska izobrazba živilske smeri ali višješolska izobrazba iz gostinstva.			



Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	1.10. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	22. 10. 2018	DA	