



Priloga 3_Obralec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Priprava jedi za starostnike
Področje	Biotehnologija
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilcev programa)	Srednja šola za gostinstvo in turizem Mariobor Romana Železnik
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri pripravi jedi za starejše z novimi tehnologijami, spoznali vključevanje brezmesnih, dietnih in domačih jedi v jedilnike, obnovili pravila za sestavo menijev, praktično pripravili jedilnike za starejše. Izboljšali učinkovitost in kakovost svojega dela.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>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 manj izobraženi, kar so najpogosteje prav odrasli, ki delajo v poklicu kuhar/kuharica.</p> <p>Na trgu je slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. Izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju. V gospodarstvu je trenutno veliko zaposlenih, ki so strokovno podhranjeni z novimi trendi in veščinami pri pripravi rednih dnevnih obrokov.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave rednih dnevnih obrokov prehrane, ki bodo izboljšale njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem tehnik dela in veščin pri pripravi dnevnih obrokov prehrane za starejše.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">• zaposlene osebe brez poklicne oz. strokovne izobrazbe, ki opravljajo dela kuharja /kuharice• zaposleni s poklicno izobrazbo kuharja/kuharice• 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 dnevnih rednih obrokov prehrane za določene skupine - starostnikov ter 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)	10			
Praktični del (št. ur)	40		x	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> • Pravilna sestava menijev, • osvežitev znanja o varovalnih živilih, • zamenjave visoko-kaloričnih živil z ustrežnejšimi, • vključevanje lokalno pridelanih živil v jedilnike, • upoštevanje omejitev pri sestavi dietnih menijev, • priprava jedilnika za kosilo in večerjo, • priprava jedilnika iz varovalnih živil, • priprava jedilnika za dieto, • priprava jedilnika iz domačih jedi s sodobnimi tehnikami priprave, • priprava brezmesnega menija, • sodelovanje v skupini. 			
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zna sestaviti meni in upošteva pravila za pravilno sestavo menijev, • se zaveda pomen zdrave prehrane za starejše, • se seznani z varovalnimi živali, zna zamenjati neustrezna živila z primernejšimi, • zna vključevati lokalno pridelana sezonska živila v meni, • se zaveda pomena ustrezne prehrane za bolnika, • praktično pripravi meni za kosila, večerjo, dieto, brezmesni meni, 			



	<ul style="list-style-type: none"> • zna uporabljati sodobne tehnološke postopke pri pripravi jedi, • upošteva splošne higienske standarde in HACCAP.
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sestavlja menije za starejše, bolnike in druge skupine gostov, • praktično pripravlja jedi za kosila in večerje iz različnih živil z upoštevanjem omejitev posameznih gostov, • uporablja sodobne tehnike obdelave živil, • upošteva splošne higienske standarde in HACCAP.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <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 gostov – 5 h • spoznavanje varovalnih in lokalno pridelanih živil – 5 h, • spoznavanje regionalnih jedi, ki jih lahko vključimo v jedilnike za starejše – 5 h, • spoznavanje sodobnih tehnoloških postopkov pri pripravi varne hrane – 5 h, • priprava menijev za kosila in večerje za različne skupine gostov 30 h ,
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> • Višješolska izobrazba iz gostinstva ali živilstva, • znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma, • poklicna izobrazba kuhar in 5 let delovnih izkušenj.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	19.9.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	2. 10. 2018	DA	