



ŠTUDIJSKI PROGRAM ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

STROKOVNJAK/STROKOVNJAKINJA ZA IZVAJANJE MEDICINSKO PREDPISANIH DIET

PREDLOG

ČISTOPIS

1. PODATKI O PREDLAGATELJU

Predlagatelj	Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje
Naslov	Kajuhova 32u, 1000 Ljubljana
Kontaktna oseba	Danuša Škapin
Telefon	01 5864 210
E-naslov	danusa.skapin@cpi.si

2. SPLOŠNI PODATKI O ŠTUDIJSKEM PROGRAMU ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

Ime študijskega programa	Študijski program za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja Strokovnjak/strokovnjakinja za izvajanje medicinsko predpisanih diet				
Naziv strokovne izobrazbe	Ni določeno. ¹				
Okrajšava naziva strokovne izobrazbe	/				
Ime kvalifikacije	Strokovnjak/strokovnjakinja za izvajanje medicinsko predpisanih diet				
Vrsta študijskega programa	Študijski program za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja				
Razvrstitev po KLASIUS-SRV	3	6	1	0	0
Razvrstitev po KLASIUS-P-16	1	0	1	3	
Raven kvalifikacije	SOK	6			
	EOK	5			
	EOVK	/			
Študijski program za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja je: – spremenjen oz. dopolnjen – prenovljen in nadomešča obstoječega – <u>nov</u>	<i>(identifikacijska številka programa, številka uradnega lista, v katerem je bil objavljen)</i>				

¹ Zakon o strokovnih in znanstvenih naslovih (Uradni list RS, št. 61/06, 87/11 – ZVPI in 55/17 in 100/22 – ZSZUN) v četrtem odstavku 2. člena določa, da naziv strokovne izobrazbe po tem zakonu pridobi, kdor konča višješolski študijski program. Po končanem študijskem programu za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja naziva strokovne izobrazbe ni mogoče pridobiti.

Sprejet na Strokovnem svetu Republike Slovenije za poklicno in strokovno izobraževanje	196. seja, 21. 10. 2022
---	-------------------------

3. POKLICNI STANDARDI, NA PODLAGI KATERIH JE PROGRAM PRIPRAVLJEN

Poklicni standard	Sprejet na Strokovnem svetu Republike Slovenije za poklicno in strokovno izobraževanje	Objavljen v UL RS ali v bazi NRP
Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač	152. seja, 13. 12. 2015	604-8/2012/47

4. SESTAVLJAVCI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA IN KATALOGOV ZNANJA

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime in priimek, strokovni ali znanstveni naslov in/ali referenca s področja predlaganega programa in/ali institucija)
Splošni del programa, posebni del programa, katalogi znanj: – Klinična prehrana in dietetika, – Psihološki vidik MPD, – Izbira in naročanje živil za MPD, – Priprava jedilnikov za MPD, – Priprava okolja in obrokov za MPD, – Praktično izobraževanje.	Goran Makar, univ. dipl. inž. str., predsednik društva Celiac Slovenija – društvo bolnikov s celiakijo doc. dr. Evgen Benedik, univ. dipl. inž. živ. tehnol., Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani in Pediatrična klinika UKC Ljubljana doc. dr. Boris Kovač, univ. dipl. inž. živ. tehnol., Fakulteta za vede o zdravju Univerze na Primorskem Marjetka Kreševc, univ. dipl. ing. živil. tehnol., Svetovanje na področju prehrane – Marjetka Kreševc, s. p., avtorica knjige Brezglutenska akademija: izobraževalni vodič za bolnike s celiakijo, gostince, šole, vrtce Irma Žuman, univ. dipl. psih., oseba s celiakijo, cCCP, Psihofitnes, s. p., strokovnjakinja za psihosocialne posledice celiakije Eva Grohar Gros, univ. dipl. inž. živ. tehnol., predavateljica, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Tanja Fink, dipl. ekon., solastnica brezglutenske restavracije Fink & Situla, kreativni vodja restavracije Nataša Magister, oseba s celiakijo in mentorica v društvu Celiac Slovenija – društvo bolnikov s celiakijo Nastja Pajk, univ. dipl. biol., mentorica v društvu Celiac Slovenija – društvo bolnikov s celiakijo Ana Šušteršič, Jezeršek gostinstvo, d. o. o. mag. Tjaša Vidrih, prof. biol. in gosp., ravnateljica, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Koordinacija priprave programa: Mateja Hergan, Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje

5. UTEMELJITEV PREDLOGA

Kratek opis kvalifikacije

V študijskem programu za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja z delovnim imenom Strokovnjak/strokovnjakinja za izvajanje medicinsko predpisanih diet (MPD)² bodo udeleženci in udeleženke pridobili naslednje poklicne kompetence:

- voditi delovne procese načrtovanja, organizacije, izvedbe MPD in nadzora nad kakovostjo izvajanja MPD,
- vključevati zahteve in omejitve posameznih MPD,
- uporabiti zakonsko ureditev s področja označevanja živil in predvideti tveganja v praksi,
- upoštevati psihološki vidik oseb z MPD,
- izbirati varna živila za posamezne MPD glede na skupine živil, na podlagi deklaracij in dodatnih informacij o živilih,
- načrtovati in svetovati pri izvedbi dela v kuhinji in prehrabnem obratu za pripravo MPD,
- pripraviti dietne jedilnike za posamezne MPD glede na kombiniranje hranilnih vrednosti živil in ustreznih živil za posamezno MPD (Katalog MPD³),
- pripraviti obroke za MPD v skladu z dietnimi jedilniki,
- predvideti možnosti kontaminacije z alergeni pri pripravi obrokov MPD in jih preprečiti,
- zagotavljati sledljivost živil,
- pripraviti obroke MPD za prevoz (topla in hladna veriga),
- asertivno komunicirati in sodelovati s sodelavci, predstavniki institucij in dobavitelji, svetovati strankam oz. uporabnikom skladno z načeli poslovnega bontona in timskega dela,
- uporabljati digitalna orodja in aplikacije za naročanje surovin in pripravo jedilnikov za MPD,
- poglobljati prvine sistema HACCP,
- spremljati novosti na področju kulinarike in MPD,
- uporabljati spletna orodja za delo v prehrabnem obratu.

Potreba po novi kvalifikaciji

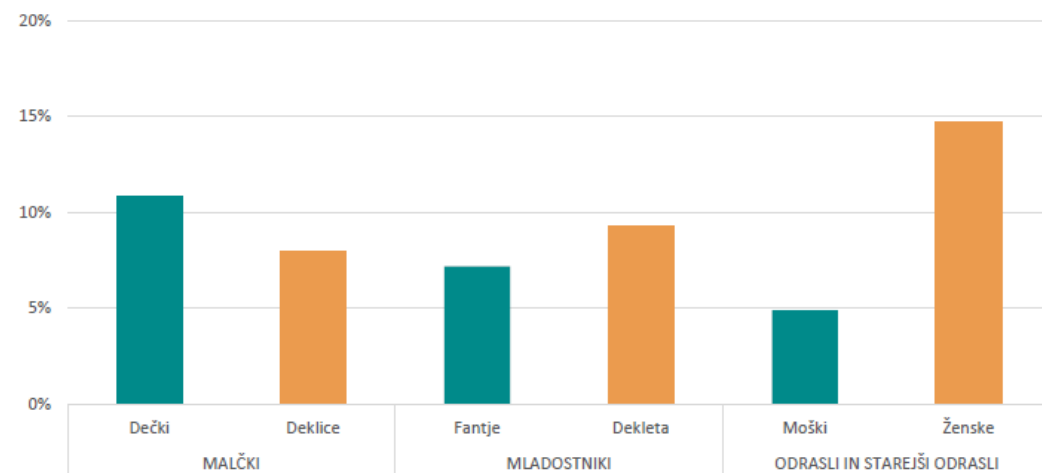
Pobudniki za pripravo študijskega programa za izpopolnjevanje s področja izvajanja medicinsko predpisanih diet (MPD), ki predstavljamo združenje bolnikov z MPD – [Celiac Slovenija](#) – društvo bolnikov s celiakijo in [Zveza organizacij pacientov Slovenije](#) ter ponudnike dietne prehrane za osebe z MPD, s podporo Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana, Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani in Fakultete za vede o zdravju Univerze na Primorskem, izražamo potrebo za pripravo novega programa, saj v tem programu vidimo priložnost izboljšati možnosti za bolnike z MPD, da se **varno** prehranjujejo tudi zunaj doma. Program bo omogočal pridobitev ustreznega znanja in veščin osebjem v obratih javne prehrane (vrtci, šole, centri šolskih in obšolskih dejavnosti, domovi za starejše, bolnišnice), kjer morajo za bolnike z MPD pripravljati ustrezne dietne obroke, hkrati pa bo omogočal pridobitev znanja osebjem v drugih gostinskih obratih, saj v raznovrstni oziroma dodatni gostinski ponudbi prepoznavamo tudi veliko možnosti za razvoja turizma v Sloveniji. Pisno so program podprli Društvo za fenilketonurijo Slovenije, Društvo pljučnih in alergijskih bolnikov Slovenije, Društvo za kronično vnetno črevesno bolezen, Slovensko društvo za celiakijo, Zveza društev diabetikov Slovenije in Zveza društev ledvičnih bolnikov.

² V programu uporabljamo termin medicinsko predpisane diete, ki je slovenjeni izraz termina medicinsko indicirane diete. Tega je uveljavila Zdravniška zbornica Slovenije z izdajo [Priporočil za medicinsko indicirane diete](#) (31. 8. 2018), ki so bila pripravljena za ureditev razmer na področju predpisovanja diet v vzgojno-izobraževalnih zavodih, saj se je v zadnjih letih v Sloveniji izrazito povečalo število otrok z dietami, ki pogosto niso medicinsko prepisane (povzeto po: <https://www.zdravniskazbornica.si/informacije-publikacije-in-analize/obvestila/2018/08/30/priporo%C4%8Dila-za-medicinsko-indicirane-diete>, pridobljeno novembra 2021).

³ Katalog MPD je del Priporočil za medicinsko indicirane diete.

Število oseb z MPD v državah razvitega sveta ne samo narašča, ampak dosega epidemične razsežnosti,⁴ in Slovenija pri tem ni izjema. Kot kažejo podatki Nacionalnega inštituta za javno zdravje (NIJZ), ima pri nas »4,1 % starejših odraslih, 10,6 % odraslih, 8,2 % mladostnikov ter 9,4 % malčkov alergijo ali intoleranco na določene sestavine v hrani. Pri starejših odraslih, odraslih in mladostnikih je zdravstveno potrjenih 54,4 % prehransko pogojenih alergij in intoleranc« (Gregorič et al. (2019), str. 53, gl. sprotno opombo 6). Iz podatkov je mogoče razbrati tudi nezanemarljiv delež oseb, ki nimajo MPD, jih pa v prehrani upoštevajo.⁵

Grafikon 1: Odstotek malčkov, mladostnikov in odraslih, ki imajo prisotno alergijo ali preobčutljivost na hrano, po spolu in starostnih skupinah



Vir: Gregorič et al. (2019). Različni vidiki prehranjevanja prebivalcev Slovenije v starosti od 3 mesece do 74 let⁶

Nacionalna raziskava o organizirani prehrani v vzgojno-izobraževalnih zavodih v šolskem letu 2020/21, ki jo je v okviru presečne epidemiološke študije o izvajanju Smernic za prehranjevanje (Ministrstvo za zdravje, 2010) opravil NIJZ,⁷ kaže, da se z otroki, ki imajo MPD, srečuje velika večina vrtcev in osnovnih šol v Sloveniji (oziroma 98 % vrtcev in 97 % osnovnih šol, ki so se odzvali na povabilo za sodelovanje v raziskavi⁸). Odgovori respondentov kažejo, da je bilo v šolskem letu v vrtcih 5,5 % otrok z MPD, v osnovnih šolah pa 4,8 % učencev z MPD. Poleg tega nekateri vzgojno-izobraževalni zavodi omogočajo tudi izvajanje alternativnega načina prehranjevanja, kot so različne vegetarijanske oblike prehranjevanja, prehrana brez svinjine in podobno, ki niso del kataloga MPD.

V prvih pogovorih o možnostih priprave novega programa za izpopolnjevanje so se pobudniki priprave programa odločili za organizacijo okrogle mize, da bi poiskali širše soglasje deležnikov na

⁴ Nwaru B. I. et al. (2019). The epidemiology of food allergy in Europe: A systematic review and meta-analysis. DOI:10.1111/all.12305

⁵ Ne glede na to, kaj je razlog osebne odločitve za dieto, je treba upoštevati, da to pomembno prispeva k povpraševanju na trgu po teh storitvah, čeprav na izkušnjo oseb z MPD v restavracijah pogosto vplivajo negativno, saj ti lahko izpadejo kot »neverjetni komplikatorji«. (Izkušnja oseb z MPD je povzeta po prispevku posameznikov z MPD na okrogli mizi *Se lahko bolnik z medicinsko predpisano dieto (MPD) v Sloveniji sploh kje varno prehranjuje?*)

⁶ Gregorič et al. (2019). Različni vidiki prehranjevanja prebivalcev Slovenije v starosti od 3 mesece do 74 let. Ljubljana: NIJZ. https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/publikacije-datoteke/razlicni_vidiki_prehranjevanja_prebivalcev_slovenije.pdf (pridobljeno november 2021).

⁷ Gregorič, M. (2021). Interno gradivo NIJZ o rezultatih nacionalne raziskave o organizirani prehrani v vzgojno-izobraževalnih zavodih, predstavljeno na 4. srečanju primarnih pediatrov, novembra 2021. Poročilo o rezultatih nacionalne raziskave je v pripravi.

⁸ K sodelovanju v raziskavi so bili povabljeni vsi vrtci in osnovne v Sloveniji. Odzvalo se je 64 % vrtcev, 68 % osnovnih šol in 47 % organizacij, ki izvajajo tako predšolske kot osnovnošolske programe.

tem področju glede usposobljenosti kadra oziroma potreb v družbi za izvajanje MPD, ki za osebe z MPD ne pomeni nobenega tveganja. Okrogla miza se je odvila v septembru 2021 po spletu z naslovom *Se lahko bolnik z medicinsko predpisano dieto (MPD) v Sloveniji sploh kje varno prehranjuje?* Svoj vidik so predstavili predstavniki Pediatrične klinike UKC Ljubljana, varuha človekovih pravic, organizatorji prehrane v osnovni šoli, osebe z MPD ter predstavniki gostincev, ki pripravljajo hrano za osebe z MPD in se spoprijemajo z izzivi, kako usposobiti lastni kader in kako zagotoviti varnost pri dobaviteljnih sestavin; pa tudi gostinci, ki ne pripravljajo obrokov za MPD, se pa z različnimi dietami seveda srečujejo.

Veliko potrebo na trgu dela izkazujejo tudi številni neformalni tečaji, usposabljanja, ki so na voljo zainteresiranim. Navajamo nekaj primerov, ki so bili na voljo v novembru 2021⁹ (npr. v okviru projekta [Munera 3: Priprava zdravih in dietnih jedi – dietni kuhar; Dietna prehrana v vrtcih, šolah, dijaških domovih in drugih kuhinjah; Prehrana pri medicinsko indiciranih dietah](#), v okviru ponudbe tečajev, seminarjev in delavnic društev bolnikov: [Društvo Celiac Slovenija](#), [Slovensko društvo za celiakijo](#); [Društvo za fenilketonurijo Slovenije](#) in drugi, pripravljalni tečaji za NPK dietni kuhar ter drugi ponudniki na trgu).

Potrebe po teh kadrih kažejo tudi restavracije, ki zagotavljajo varno hrano osebam z MPD, ki jih še pred nekaj leti v Sloveniji ni bilo. Za bolnike s celiakijo se je prva restavracija odprla leta 2015, danes jih je v Sloveniji 6.¹⁰

Za pripravo programa s področja dietnega kuharstva je CPI prejel še eno ločeno pobudo¹¹ za program na srednješolski ravni, ki jo je dala Fakulteta za vede o zdravju Univerze na Primorskem. Predlagatelj se je s pobudo odzval na povpraševanje osnovnih šol, ki je sledilo Pravilniku o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o normativih in standardih za izvajanje programa osnovne šole (Uradni list RS, št. 54/21),¹² ki se je začel izvajati 1. septembra 2021. Pravilnik v 20. členu opredeli sistemizacijo delovnega mesta kuharja oziroma dietnega kuharja ter za dietnega kuharja IV in dietnega kuharja V predvidi tudi zahtevano izobrazbo in opravljenih najmanj 50 ur dodatnih izpopolnjevanj s področja priprave dietnih jedi, ki jih dietni kuhar V lahko izkazuje tudi drugače kot z navedenimi izpopolnjevanji.

Tematika priprave varnih obrokov za otroke in učence z MPD v osnovnih šolah in vrtcih je bila večkrat obravnavana tudi na že navedeni okrogli mizi, ki so jo organizirali pobudniki priprave višješolskega študijskega programa za izpopolnjevanje s področja izvajanja MPD. Predstavljeni so bili izzivi šol in vrtcev ((ne)zadostna usposobljenost kadrov, prostorske (ne)zmožnosti preprečevanja navzkrižne kontaminacije živil, naraščanje števila različnih dietnih obrokov itd.), izkušnje oseb z MPD, predstavnikov gostincev (tako tistih, ki pripravljajo ponudbo za bolnike z MPD, kot tistih, ki tega v ponudbi nimajo), pa tudi predstavnika institucije Varuha človekovih pravic Republike Slovenije. Na okrogli mizi se je oblikoval predlog, da bi bilo za bolnike z MPD varneje, da bi se ustanovili regijski/občinski centri za pripravo obrokov za MPD, katerih končna priprava bi potem potekala v šolah/vrtcih.

Nova poklicna kvalifikacija glede na že veljavne podobne poklicne kvalifikacije

Izvajanje MPD je zahtevno in odgovorno, saj lahko nepravilna priprava obrokov ali kontaminacija v kateri koli fazi procesa osebam z MPD povzroči nevšečnosti, pa tudi dolgotrajne posledice ali celo

⁹ Vse povezave so pridobljene v novembru 2021.

¹⁰ Prva brezglutenska restavracija za bolnike s celiakijo pri nas je bila Cojzla. Sledile so restavracije Lipa in Žogica (pred štirimi leti), do novembra 2021 še Fink & Situla, Dežela okusov in Lincer. Poleg tega imamo številne restavracije oziroma gostinske obrate, ki ponujajo brezglutensko ponudbo, a ta nikakor ni primerna za osebe s celiakijo (glej tudi sprotno opombo 5).

¹¹ Predlagatelje obeh (ločenih) pobud smo na CPI povezali.

¹² <<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2021-01-1062/pravilnik-o-spremembah-in-dopolnitvah-pravilnika-o-normativih-in-standardih-za-izvajanje-programa-osnovne-sole>>

resne akutne zaplete. Za osebe z MPD je ustrezna hrana osnovni, **včasih tudi edini temelj za ohranjanje zdravja**, kar od pripravljavcev hrane za osebe z MPD terja tudi poznavanje proizvodnje, obdelave, možnosti kontaminacije živil ter razumevanje posledic napak. Diplomanti višješolskih študijskih programov Gostinstvo in turizem ali Živilstvo in prehrana med študijem pridobijo temeljno znanje (o gastronomiji, kulinarični dediščini in harmoniji okusov ter o načrtovanju, organiziranju in izvajanju dela pri pripravi in strežbi hrane ter pijač v programu Gostinstvo in turizem; s področja analize in kakovosti živil, prehrane, gastronomije in varne hrane ter tehnoloških postopkov pridelave in predelave živil v programu Živilstvo in prehrana), ki ga udeleženci v predlaganem programu za izpopolnjevanje nadgradijo s kompetencami za izvajanje MPD.

V Sloveniji imamo nacionalno poklicno kvalifikacijo (NPK) dietni kuhar/dietna kuharica, s katero lahko posamezniki, ki imajo ustrezno predhodno izobrazbo in predpisani obseg delovnih izkušenj, potrdijo neformalno pridobljeno znanje in pridobijo poklic dietni kuhar/dietna kuharica. NPK dietni kuhar/dietna kuharica je na V. ravni zahtevnosti. Predlagani program izpopolnjevanja je na višji ravni zahtevnosti in navedeno NPK presega s poznavanjem izvora živil in celotne oskrbovalne verige, postopkov obdelave živil in hrane ter tveganja kontaminacije v procesu oskrbovalne verige in priprave jedi, s poznavanjem tveganih živil, ki jih zakonodaja ne opredeljuje, s poznavanjem prehranskih zahtev in posledic napak pri določeni MPD ter s poznavanjem psihološkega vidika oseb z MPD, komuniciranja z dobavitelji ter s timom v kuhinji, kot je razvidno iz posebnega dela tega programa.

Ciljna skupina in njihove zaposlitvene možnosti

Študijski program za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja s področja izvajanja MPD je namenjen udeležencem, ki imajo eno leto delovnih izkušenj in so pridobili najmanj višjo izobrazbo po programih višjega strokovnega izobraževanja Gostinstvo in turizem ali Živilstvo in prehrana ali po visokošolskih študijskih programih s področij prehrane, živilstva, živilske tehnologije ali gospodinjstva ter si želijo izpopolniti znanje in pridobiti kompetence na področju izvajanja MPD. Kot prikazano zgoraj v 5. točki, se potrebe po dodatnih kompetencah zaposlenih za pripravo varnih obrokov za osebe z MPD kažejo tako v javnih kuhinjah (vrtci, osnovne šole, domovi za starejše občane, zavodi za dolgotrajno oskrbo, bolnišnice) kot tudi v gostinstvu, ki v posebni ponudbi išče svojo prednost na trgu. Delež oseb z MPD v razvitem svetu narašča, zato je mogoče pričakovati, da bodo temu sledile tudi potrebe zaposlenih v gostinstvu. Udeleženci bodo usposobljeni tako za delo v javnih zavodih (vrtci, šole, domovi za starejše občane in drugi) kot v gostinskih obratih (restavracije, hoteli in podobno).

V Sloveniji že več let uspešno potekajo aktivnosti za prepoznavnost in promocijo kulinaričnega bogastva in možnosti, ki jih ta panoga lahko prispeva k razvoju trajnostnega turizma. Uspešnost se kaže v mednarodnih priznanjih, tudi v nazivu evropska gastronomska regija 2021, ki ga po odobritvi kandidature in preverjanju podeljuje Mednarodni inštitut za gastronomijo, kulturo, umetnost in turizem (IGCAT).¹³ Razširitev nišne gostinske ponudbe s hrano, ki je varna za osebe z MPD, lahko obogati pestrost butične kulinarične ponudbe in po koncu pandemije pomembno prispeva k nadgradnji odgovornega, zelenega in varnega turizma, ki ga v obdobju kovida razvija znak Green & Safe.¹⁴

¹³ <<https://www.tasteslovenia.si/sl/okusi-slovenijo/egr2021/>> H kandidaturi je bila priložena knjiga [Okusiti Slovenijo](#), ki jo je uredil prof. dr. Janez Bogataj in predstavlja 24 gastronomskih regij in 3 vinorodne dežele na Slovenskem. Ta naziv je bil prvič podeljen na ravni celotne države in ne le posamezni regiji.

¹⁴ Znamka I feel Slovenia je v letu 2020 zaupanje razvijala z odgovornimi potovalnimi standardi v turizmu, z novim znakom GREEN & SAFE, ki označuje in poudarja visoke higienske standarde in protokole ter trajnostna priporočila za turistične ponudnike in destinacije. Namen aktivnosti, ki temeljijo na varnosti, odgovornosti in trajnosti, je večje zaupanje gostov, da je Slovenija zelena in varna turistična destinacija.

A. SPLOŠNI DEL

1. ŠTUDIJSKI PROGRAM ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

1.1 Ime študijskega programa za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja:

Strokovnjak/strokovnjakinja za izvajanje medicinsko predpisanih diet

1.2 Ime kvalifikacije:

Strokovnjak/strokovnjakinja za izvajanje medicinsko predpisanih diet

2. CILJI IN KOMPETENCE ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

Temeljni cilji študijskega programa za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja so izpopolniti znanje, spretnosti in kompetence udeležencev in udeleženk za:

- poznavanje prehranskih zahtev in omejitev ter posledic napak pri posameznih MPD,
- poznavanje psihološkega vidika oseb z MPD,
- poznavanje zakonodaje s področja označevanja živil in tveganj za MPD, ki jih zakonodaja dopušča,
- svetovanje, načrtovanje, organiziranje dela na področju izvajanja MPD, izvedbo MPD ter nadziranje kakovosti izvajanja MPD,
- poznavanje nevarnosti navzkrižne in naključne kontaminacije pri obdelavi živil, pripravi in strežbi obrokov ter pomena osebne higiene tudi glede vnosa alergenov,
- razvijanje veščin asertivnega komuniciranja in empatije pri komuniciranju z osebami z MPD, s sodelavci, dobavitelji in strankami oziroma uporabniki ali njihovimi skrbniki,
- spremljanje novosti na področju kulinarike in na področju MPD,
- razvijanje digitalnih kompetenc za delo v prehrabnem obratu.

Udeleženec oziroma udeleženka (v nadaljevanju: udeleženec) v študijskem programu za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja pridobi te poklicne kompetence:

- voditi delovne procese načrtovanja, organizacije, izvedbe MPD v prehrabnem obratu in nadzora nad kakovostjo izvajanja MPD,
- uporabiti zakonodajo s področja označevanja živil in preprečevati tveganja v praksi,
- izbirati varna živila za posamezne MPD glede na skupine živil, na podlagi deklaracij in dodatnih informacij o živilih,
- pripraviti dietne jedilnike za posamezne MPD glede na kombiniranje hranilnih vrednosti živil in ustreznih živil za posamezno MPD (Katalog MPD¹⁵),
- pripraviti obroke za MPD v skladu z dietnimi jedilniki,
- načrtovati in voditi pripravo obrokov za MPD,
- predvideti možnosti kontaminacije z alergeni pri pripravi obrokov MPD in jih preprečiti,
- organizirati prevoz obrokov MPD skupaj z drugo hrano (topla in hladna veriga),
- asertivno komunicirati in sodelovati s sodelavci, predstavniki institucij in z dobavitelji,
- upoštevati psihološki vidik MPD pri komuniciranju s strankami oziroma uporabniki ali njihovimi skrbniki,
- poglobljati prvine sistema HACCP,
- zagotavljati dobro higiensko prakso v prehrabnem obratu, ki izvaja MPD,
- uporabljati spletna orodja in aplikacije pri delu v prehrabnem obratu.

¹⁵ Katalog MPD je del Priporočil za medicinsko indicirane diete, gl. zgoraj opombo 2, str. 3

3. TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE S KREDITNIMI TOČKAMI

3.1 Trajanja študija

Študij traja 690 ur.

3.2 Ovrednotenje s kreditnimi točkami (KT) po ECTS

Študijski program za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja je ovrednoten z 32 KT.

4. VPISNI POGOJI IN MERILA ZA IZBIRO OB OMEJITVI VPISA V ŠTUDIJSKI PROGRAM ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

4.1 Vpisni pogoji:

V študijski program za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja se lahko vpiše, kdor ima:

1. opravljen višješolski študijski program višjega strokovnega izobraževanja Gostinstvo in turizem ali Živilstvo in prehrana ali visokošolski študijski program s področja prehrane, živilstva, živilske tehnologije ali gospodinjstva,
2. najmanj eno leto delovnih izkušenj s področja gostinstva, živilstva ali organizacije prehrane in
3. veljavno pogodbo o zaposlitvi na področju gostinstva, živilstva ali organizacije prehrane ali pogodbo o izvajanju praktičnega izobraževanja za izvajanje MPD.

4.2 Merila za izbiro ob omejitvi vpisa:

Če število prijavljenih kandidatov presega število razpisanih mest, imajo prednost kandidati z veljavno pogodbo o zaposlitvi. Kot drugo merilo se upošteva povprečna ocena vseh študijskih obveznosti in diplomskega dela študijskega programa, s katerim kandidat izpolnjuje pogoje za vpis.

5. PRIZNAVANJE ZNANJA IN KOMPETENC, PRIDOBLENIH PRED VPISOM V ŠTUDIJSKI PROGRAM ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

Znanje in kompetence, pridobljene pred vpisom v program, se lahko upoštevajo kot opravljena študijska obveznost. Študijska komisija višje strokovne šole obravnava vloge udeležencev na podlagi postopka in meril v skladu s Pravilnikom o priznavanju predhodno pridobljenega znanja v višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 20/10).

6. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Ustni odgovori	Pisni izdelki	Izdelek oz. storitev in zagovor
M1	Medicinsko predpisane diete (MPD)			
P1	Klinična prehrana in dietetika		x	
P2	Psihološki vidik MPD	x		
D1	Praktično izobraževanje – MPD			x
M2	Izbira živil za MPD			
P3	Izbira in naročanje živil za MPD		x	
P4	Priprava jedilnikov za MPD			x
D2	Praktično izobraževanje – Izbira živil za MPD			x
M3	Izvedba MPD			
P5	Priprava okolja in obrokov za MPD		x	x
D3	Praktično izobraževanje – Izvedba MPD			x

7. NAČINI IN OBLIKE IZVAJANJA ŠTUDIJA

Študijski program za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja se izvaja v šoli in pri delodajalcih. Pri delodajalcu se izvaja 360 ur (devet tednov) praktičnega izobraževanja.

8. SESTAVINE PROGRAMA, PRI KATERIH MORA BITI UDELEŽENEC NAVZOČ

Navzočnost udeležencev pri seminarskih in laboratorijskih vajah je obvezna.

9. POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE ŠTUDIJA

9.1 Pogoji za napredovanje:

Niso določeni.

9.2 Pogoji za dokončanje

Za dokončanje študijskega programa za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja mora udeleženec opraviti vse študijske obveznosti, in sicer:

- vse module v obsegu 32 KT:
 - Medicinsko predpisane diete (MPD) (9 KT),
 - Izbira živil za MPD (12 KT),
 - Izvedba MPD (11 KT);
- obveznosti praktičnega izobraževanja v celoti in
- izpit za pridobitev kvalifikacije.

Izpit je sestavljen iz opravljanja storitve ali izdelka in zagovora. Vsebino storitve ali izdelka določita mentor/ica v podjetju, kjer se udeleženec praktično izobražuje, in predavatelj/ica višje strokovne šole.

10. POGOJI ZA PREHAJANJE MED ŠTUDIJSKIMI PROGRAMI ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

Pogojev za prehajanje program ne vsebuje.

11. POGOJI ZA KONČANJE POSAMEZNIH DELOV ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

Program je enovit.

12. PODATKI O MEDNARODNI PRIMERLJIVOSTI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA ZA IZPOPOLNJEVANJE NA PODROČJU VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA

Ni določeno.

13. PODATKI O POVEZANOSTI S PROGRAMI DRUGIH ŠOL V SKUPNEM EVROPSKEM VIŠJEŠOLSKEM PROSTORU

Ni določeno.

B. POSEBNI DEL

1. PREDMETNIK

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno/ izbirno	Število kontaktnih ur				Št. ur samostoj- nega dela	Skupno št. ur dela udeleženca	Število KT
			Predavanja	Seminarske vaje	Laboratorijske vaje	Skupaj			
M1	Medicinsko predpisane diete (MPD)	obvezno							9
P1	Klinična prehrana in dietetika		24	12	/	36	54	90	3
P2	Psihološki vidik MPD		24	12	12	48	42	90	3
D1	Praktično izobraževanje – MPD							90	3
M2	Izbira živil za MPD	obvezno							12
P3	Izbira in naročanje živil za MPD		36	12	36	84	66	150	5
P4	Priprava jedilnikov za MPD		24	12	24	60	30	90	3
D2	Praktično izobraževanje – Izbira živil za MPD							120	4
M3	Izvedba MPD	obvezno							11
P5	Priprava okolja in obrokov za MPD		36	12	54	102	78	180	6
D3	Praktično izobraževanje – Izvedba MPD							150	5
Skupaj			144	60	126	330	270	960	32
Število ur izobraževanja v šoli							330 ur		20
Število ur praktičnega izobraževanja							360 ur		12
Skupno število ur izobraževanja							690 ur		32

Opombe:

M – modul, P – predmet, D – druga sestavina študijskega programa za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja (praktično izobraževanje).

Katalogi znanja so pripravljene za predmete (P) in druge sestavine (D) študijskega programa za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja.

2. ZNANJE IZVAJALCEV

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Izvajalec	Znanje s področij
P1	Klinična prehrana in dietetika	predavatelj	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane ali dietetike
P2	Psihološki vidik MPD	predavatelj	visokošolskega izobraževanja psihologije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja psihologije
P3	Izbira in naročanje živil za MPD	predavatelj	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane, varne hrane ali dietetike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane, varne hrane, hotelirstva in turizma ali dietetike
P4	Priprava jedilnikov za MPD	predavatelj	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane ali dietetike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane, hotelirstva in turizma ali dietetike
P5	Priprava okolja in obrokov za MPD	predavatelj	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane ali dietetike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane, hotelirstva in turizma ali dietetike
		laborant	višješolskega izobraževanja gostinstva, živilstva in prehrane, hotelirstva in turizma ali dietetike
D1-3	Praktično izobraževanje	predavatelj	visokošolskega izobraževanja, s katerih morajo imeti znanja predavatelji katerega koli predmeta v tem študijskem programu za izpopolnjevanje na področju višjega strokovnega izobraževanja

3. KATALOGI ZNANJA

3.1 Katalogi znanja za študijske predmete

P1	Klinična prehrana in dietetika
----	--------------------------------

Splošni cilji predmeta

Splošni cilji predmeta so izpopolniti znanje, spretnosti in kompetence udeležencev za:

- spodbujanje uravnoveženega načina prehranjevanja,
- razumevanje različnih bolezenskih stanj, ki zahtevajo dietno prehrano,
- razumevanje prehranskih zahtev in omejitev pri posamezni MPD,
- razumevanje diet, ki niso medicinsko predpisane, oziroma alternativnih načinov prehranjevanja.

Poklicne kompetence in pričakovani učni cilji

Poklicne kompetence:

- slediti načelom uravnovežene prehrane,
- upoštevati osnovne značilnosti bolezenskih stanj pri MPD ter prehranske zahteve in omejitve posameznih MPD,
- analizirati zdravstvena tveganja ob neupoštevanju prehranskih zahtev in omejitev pri posamezni MPD,
- razlikovati med MPD in alternativnimi načini prehranjevanja.

Pričakovani učni izidi

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
Slediti načelom uravnovežene prehrane	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• utemelji načela uravnovežene prehrane;• razloži pomen uravnovežene prehrane v različnih življenjskih obdobjih;• pojasni smernice zdravega prehranjevanja za različna starostna obdobja (smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih, za dojenčke, delavce v delovnih organizacijah, za starostnike);• opiše energijske in prehranske potrebe zdravega posameznika v različnih življenjskih obdobjih;• razloži skupine živil z vidika uravnovežene prehrane;• pojasni hranilno vrednost živil;• opiše spletna orodja za določanje prehranske in energijske vrednosti	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• izračuna energijske in prehranske potrebe zdravega posameznika v različnih življenjskih obdobjih;• uvrsti posamezna živila v ustrezno skupino;• opredeli hranilno vrednost živil;• analizira prehransko in energijsko vrednost živil v jedilnikih z uporabo spletnih ali programskih orodij (npr. www.opkp.si; www.solskilonec.si).

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
	jedilnikov (npr. www.opkp.si ; www.solskilonec.si).	
Upoštevati osnovne značilnosti bolezenskih stanj pri MPD ter prehranske zahteve in omejitve posameznih MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži presnovo pri bolezenskih stanjih, uravnavanih z MPD; • razloži razliko med prehransko alergijo in preobčutljivostjo; • pojasni prehranske zahteve in omejitve pri posamezni MPD: <ul style="list-style-type: none"> – pojasni diete pri prehranskih alergijah in preobčutljivostih (dieta brez mleka, jajc, pšenice, arašidov, drevesnih oreščkov idr., brezglutenska dieta, dieta pri laktozni preobčutljivosti, dieta pri fruktozni preobčutljivosti idr.), – pojasni MPD, povezane z različnimi bolezenskimi stanji [sladkorna dieta (štetje ogljikovih hidratov), diete pri motnjah presnove, kot so fenilketonurija (izbira ustreznih beljakovin), tirozinemija, motnja v presnovi maščob (izbira ustreznih maščob) ipd., ter diete pri drugih kroničnih nenalezljivih boleznih, kot so kronična vnetna črevesna bolezen, kronična ledvična bolezen, cistična fibroza (štetje maščob), disfagija (zgoščevanje hrane) idr.]; • analizira prehranske zahteve in omejitve pri kombinaciji diet pri več združenih prehranskih alergijah ali preobčutljivostih; • analizira prehranske zahteve in omejitve pri več združenih bolezenskih stanjih, prehranskih alergijah ali preobčutljivostih; • predstavi zahteve in omejitve MPD pri posamezni starostni skupini; • argumentira uporabo prehranskih priporočil pri različnih bolezenskih stanjih; • pojasni uporabo funkcionalnih živil pri posameznih MPD; • utemelji pomen uporabe živil za posebne zdravstvene namene; • razloži razliko med enteralno in parenteralno prehrano; • pojasni, kaj je obrazec za MPD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Loči med vzroki prehranskih zahtev pri posameznih MPD; • upošteva posebnosti presnove pri bolezenskih stanjih, uravnavanih z MPD [sladkorna dieta (štetje ogljikovih hidratov), diete pri motnjah presnove, kot so fenilketonurija (izbira ustreznih beljakovin), tirozinemija, motnja v presnovi maščob (izbira ustreznih maščob) ipd., ter diete pri drugih kroničnih nenalezljivih boleznih, kot so kronična vnetna črevesna bolezen, kronična ledvična bolezen, cistična fibroza (štetje maščob), disfagija (zgoščevanje hrane) idr.]; • vključuje prehranske zahteve in omejitve diet pri prehranskih alergijah in preobčutljivostih (dieta brez mleka, jajc, pšenice, arašidov, drevesnih oreščkov idr., brezglutenska dieta, dieta pri laktozni preobčutljivosti, dieta pri fruktozni preobčutljivosti idr.); • vključuje posebnosti presnove pri kombinaciji diet pri več združenih prehranskih alergijah ali preobčutljivostih; • kombinira diete pri več združenih bolezenskih stanjih, alergijah ali preobčutljivostih; • načrtuje uporabo funkcionalnih živil pri posameznih MPD; • določi uporabo živil za posebne zdravstvene namene; • prepozna ustrezni obrazec za MPD; • iz obrazca MPD razbere vse pomembne podatke za izvajanje MPD.

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
<p>Analizirati zdravstvena tveganja ob neupoštevanju prehranskih zahtev in omejitev pri posamezni MPD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži razliko med termini prepovedano, odsvetovano, tvegano, varno in priporočeno živilo pri posamezni MPD; • opiše zdravstvene dejavnike tveganja, ki nastanejo ob neupoštevanju zahtev MPD: <ul style="list-style-type: none"> – pojasni zdravstvena tveganja pri uživanju odsvetovanih/tveganih/prepovedanih živil; – opiše kratkoročne in dolgoročne posledice uživanja odsvetovanih/tveganih/prepovedanih živil za posamezne MPD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uporablja ustrezní termin za živila pri posameznih MPD (prepovedano, odsvetovano, tvegano, varno, priporočeno); • izbira živila glede na kratkoročne in dolgoročne posledice uživanja odsvetovanih/tveganih/prepovedanih živil za posameznika z MPD.
<p>Razlikovati med MPD in alternativnimi načini prehranjevanja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pojasni splošne in alternativne načine prehranjevanja; • utemelji različne načine prehranjevanja glede na osebna, etična ali verska prepričanja; • razloži razliko med alternativnimi načini prehranjevanja in MPD glede na zdravstveno tveganje; • ovrednoti vpliv medijev na način prehranjevanja na različne starostne skupine (otroci in najstniki, mladi starši, bolne osebe, starostniki); • kritično vrednoti vpliv prehranske industrije na prehranjevanje; • argumentira čustvene, socialne in psihološke dejavnike, ki vplivajo na izbiro hrane in prehranjevalne navade potrošnika. 	<ul style="list-style-type: none"> • Razlikuje med zahtevami za MPD in alternativnimi načini prehranjevanja; • razlikuje med zdravstvenimi tveganji pri MPD in pri alternativnih načinih prehranjevanja; • prepozna pomanjkljivosti in tveganja posameznih alternativnih načinov prehranjevanja; • predlaga rešitve za preprečevanje prehranskih primanjkljajev pri alternativnih načinih prehranjevanja; • na primerih iz prakse kritično oceni vpliv medijev na način prehranjevanja za posamezne starostne skupine.

P2	Psihološki vidik MPD
----	-----------------------------

Splošni cilji predmeta

Splošni cilji predmeta so izpopolniti znanje, spretnosti in kompetence udeležencev za:

- razumevanje psihološkega vidika in predhodnih izkušenj oseb z MPD,
- razvijanje empatije,
- usposobljenost za asertivno komuniciranje s sodelavci, dobavitelji, osebami z MPD in njihovimi skrbniki,
- razvijanje veščin za reševanje konfliktov,
- razvijanje sposobnosti za delovanje v timu.

Poklicne kompetence in pričakovani učni cilji

Poklicne kompetence:

- upoštevati psihološki vidik oseb z MPD,
- asertivno komunicirati z deležniki in reševati konflikte,
- vključevati psihologijo trženja MPD v pripravo ponudbe MPD.

Pričakovani učni izidi

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
Upoštevati psihološki vidik oseb z MPD	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opiše različne potrebe oseb z MPD, predvsem s psihološkega vidika; • opiše vzroke za nezaupanje in previdnost oseb z MPD do ponudnikov prehrane (tveganja, predhodne slabe izkušnje); • pojasni pomembnost enake obravnave oseb z MPD tudi z vidika socialne vključenosti; • opiše možne psihološke posledice zaužitja tveganih/neustreznih/prepovedanih živil; • predstavi pomen vzpostavitve zaupanja z osebami z MPD in/ali njihovimi skrbniki; • pojasni vpliv mikroagresije na vzpostavitev in utrjevanje stigme oseb z MPD; • opiše stigmatiziranost oseb z MPD in možne načine zmanjševanja stigme oseb z MPD. 	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deluje empatično z osebami z MPD glede na njihove potrebe (depresivna stanja, socialna izločenost, anksiozna stanja, izguba in proces žalovanja idr.); • izvede igro vlog vzpostavitve zaupanja (izkazovati poznavanje zahtev in omejitev posamezne MPD, aktivno poslušanje idr.); • izvede igro vlog za obvladovanje lastne mikroagresije; • izvede igro vlog ustreznega odzivanja na mikroagresij zaradi predsodkov o MPD.
Asertivno komunicirati z	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži izraz empatija; 	<ul style="list-style-type: none"> • Uporablja osnovna pravila asertivnega komuniciranja

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
deležniki in reševati konflikte	<ul style="list-style-type: none"> • opiše pravila asertivnega komuniciranja; • razloži tehnike asertivnega komuniciranja; • razloži vlogo skladnosti verbalnega in neverbalnega komuniciranja pri asertivni komunikaciji; • pojasni, kaj je čustvena inteligentnost in njeno vlogo v timu; • opiše posebne zahteve komuniciranja v obratih za MPD, ki jih v drugih obratih ni; • našteje najpogostejše možnosti za konflikte v timu; • našteje najpogostejše konflikte s strankami oz. uporabniki ali njihovimi skrbniki; • opiše tehnike učinkovitega reševanja konfliktov; • opiše tehnike zviševanja frustracijske tolerance (kako ostati miren pri ovirah, dodatnem delu, burnih/čustvenih odzivih); • razloži pomen izobraževanja zaposlenih za izvajanje MPD in vlogo vodstva (npr. relativno novo in specializirano področje, stroge omejitve, trenutni izzivi); • razloži pomen ozaveščanja oseb, ki ne poznajo posebnosti MPD, o pomenu in dodani vrednosti ponudbe za osebe z MPD. 	<p>(iskrenost, jasnost, odločnost, očesni stik, primeren ton in primerna telesna govorica);</p> <ul style="list-style-type: none"> • uporablja tehnike asertivnega vedenja (npr. jaz stavki, aktivno poslušanje idr.); • izvede primere skladnega in neskladnega verbalnega in neverbalnega komuniciranja; • prikaže optimalno reševanje konfliktnih položajev (npr. tehnika »zmagam-zmagaš«); • izvede igro vlog spodbujanja razvoja čustvene inteligentnosti v skupini (kako prepoznati, obvladati in na primeren način izražati čustva); • izvede igro vlog asertivne komunikacije z osebo z MPD; • izvede tehnike zviševanja frustracijske tolerance (mirnost pri ovirah, dodatnem delu, burnih/čustvenih odzivih oseb z MPD); • izvede igro vlog asertivne komunikacije s strankami oz. uporabniki ali njihovimi skrbniki v primeru napak; • izdela predlog načrta obveščanja uporabnikov oz. strank ali njihovih skrbnikov v primeru oporečnosti živil; • izvede igro vlog asertivne komunikacije z vodstvom z namenom ozaveščanja o pomembnosti izobraževanj zaposlenih za izvajanje MPD (npr. relativno novo in specializirano področje, stroge omejitve, trenutni izzivi, trendi); • izvede igro vlog za ozaveščanje oseb, ki ne poznajo posebnosti MPD, o pomenu in dodani vrednosti ponudbe za osebe z MPD.
Vključevati psihologijo trženja	<ul style="list-style-type: none"> • Pojasni izraza ustvarjalnost (fluentnost, fleksibilnost in originalnost) in divergentno 	<ul style="list-style-type: none"> • Samostojno oblikuje tržno zanimivo ponudbo MPD z vključevanjem notranjih in

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
MPD v pripravo ponudbe MPD	<p>mišljenje ter njuno vlogo pri MPD;</p> <ul style="list-style-type: none"> • razloži psihološke zakonitosti trženja (zunanji (barva, oblika, postavitev idr.) in notranji (motivacija, čustva, vrednote idr.) dejavniki pozornosti); • analizira možnosti in trenutno ponudbo MPD na trgu; • razloži dodano vrednost vključevanja lokalnih izdelkov in kulturne dediščine s poudarkom na kulinarčni dediščini; • razloži pomen oblikovanja zgodb (zgodbarjenje) v trženju (novih) proizvodov; • pojasni vpliv vključevanja MPD v ponudbo prehranskega obrata na stigma glede MPD v širši družbi. 	<p>zunanjih dejavnikov pozornosti oseb z MPD;</p> <ul style="list-style-type: none"> • oblikuje tržno ponudbo v skladu s posebnostmi ciljne populacije (šolsko okolje, turistični objekt idr.); • vključuje ustvarjalnost in divergentno razmišljanje pri oblikovanju zgodbe za tržno ponudbo (npr. vključevanje kakovostnih lokalnih pridelkov, kulturna dediščina s poudarkom na kulinarčni idr.); • ponudbo MPD vpne kot dodano vrednost druge ponudbe z namenom spreminjati zaznavno naravnost MPD pri splošnem prebivalstvu; • oblikuje ponudbo MPD s pomočjo zgodbe, ki omogoča zmanjševanje stigmatiziranja oseb z MPD.

P3	Izbira in naročanje živil za MPD
----	----------------------------------

Splošni cilji predmeta

Splošni cilji predmeta so izpopolniti znanje, spretnosti in kompetence udeležencev za:

- poznavanje dodatnih zahtev sistema HACCP pri izvajanju MPD,
- poznavanje zakonodaje na področju živilstva in prehrane ter gostinstva,
- razvijanje odgovornega odnosa do porabe živil in okolja,
- sistematično zagotavljanje kakovosti dela v skladu z načeli trajnosti,
- sledenje zakonodajnim novostim s strokovnega področja,
- uporabo spletnih orodij za izdelavo deklaracij,
- uporabo spletnih orodij za izbiro in naročanje živil za MPD.

Poklicne kompetence in pričakovani učni cilji

Poklicne kompetence:

- uporabiti zakonodajno podlago in standarde označevanja živil,
- načrtovati uporabo živil za izvedbo MPD,
- izbrati dobavitelja za izvajanje MPD,
- naročati živila v skladu z ekonomskim vidikom.

Pričakovani učni izidi

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
Uporabiti zakonodajno podlago in standarde označevanja živil	<ul style="list-style-type: none"> • Navede zakone in druge predpise s strokovnega področja ter argumentira zakonske zahteve; • razloži vlogo standardov v živilstvu; • argumentira prehranske in/ali zdravstvene trditve na živilih; • razloži različne prehranske piktograme na živilih (npr. brez glutena, brez laktoze idr.); • pojasni možnosti prisotnosti prehranskih alergenov, za katere zakonodaja ne predpisuje navajanja; • pojasni vlogo, delo in pristojnosti nadzornih organov (inšpekcij). 	<ul style="list-style-type: none"> • Poišče in interpretira zakone in druge predpise s strokovnega področja ter argumentira zakonske zahteve; • deluje v skladu z zakoni in drugimi predpisi s strokovnega področja pri naročanju in izbiri živil; • sledi standardom s področja varne hrane, vodenja kakovosti, varstva okolja, varnosti in zdravja pri delu pri naročanju in izbiri živil; • prepozna ustrezna živila za posamezne MPD na podlagi navedb na deklaraciji; • prepozna tvegane/prepovedane sestavine živil na deklaraciji za posamezno MPD; • razbere aditive med sestavinami živil na deklaraciji in opredeli njihovo ustreznost za posamezno MPD; • poišče informacije o živilu, ki niso navedene na deklaraciji (npr. proizvajalec, Zveza potrošnikov)

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
		<p>Slovenije, tržni in zdravstveni inšpektorat);</p> <ul style="list-style-type: none"> • izdelava deklaracije za živila z uporabo spletnih orodij (npr. OPKP); • sledi zakonodajnim spremembam/novostim na področju živil.
<p>Načrtovati uporabo živil za izvedbo MPD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži ustrezno prehransko sestavo obrokov za posamezne MPD; • razlikuje med različnimi živila za posamezne MPD in utemelji njihovo uporabo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Razvrsti živila pri naročanju na varna, tvegana, priporočena, prepovedana na podlagi prehranskih zahtev in omejitev za posamezno MPD; • načrtuje uporabo skupin živil za ustrezno prehransko sestavo obrokov za MPD; • načrtuje uporabo funkcionalnih živil za različne MPD; • načrtuje uporabo nadomestnih živil za vsako posamezno MPD.
<p>Izbrati dobavitelja za izvajanje MPD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži izraz kontaminacija (biološki, fizikalni, kemijski dejavniki tveganja); • razloži izraz naključna kontaminacija; • opiše najpogostejše dejavnike tveganja, ki lahko pripeljejo do navzkrižne kontaminacije surovine oz. živila; • razloži postopke/možnosti presoje dobaviteljev na podlagi potrebnih dokazil za nabavo živil, uporabljenih za MPD; • razloži načela dobre higienske prakse pri dobaviteljih; • opiše najpogostejše kršitve higienske in proizvodnje prakse za določeno MPD pri dobaviteljih; • razloži pripravo sanacijskega načrta v primeru kršitve higienske in proizvodnje prakse za določeno MPD pri dobaviteljih. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oceni dejavnike tveganja pri posameznih tehnoloških procesih pridelave in predelave živil, ki lahko pomenijo zdravstveno tveganje za ljudi z MPD; • zahteva potrebno dokazno dokumentacijo (npr. sistem notranje kontrole, sledljivost, deklaracije o vhodnih surovinah idr.) od dobaviteljev; • presoja dobavitelje na podlagi pridobljene dokumentacije; • spremlja spremembe v proizvodni praksi pri dobaviteljih; • preverja spoštovanje dobre higienske in proizvodnje prakse pri dobaviteljih z namenom vzpostavitve kakovostnega partnerskega odnosa; • prepozna ustreznega dobavitelja živil za pripravo MPD na primeru; • pripravi sanacijski načrt v primeru kršitve higienske in proizvodnje prakse za določeno MPD (npr. poškodovana embalaža).

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
<p>Naročati živila v skladu z ekonomskim vidikom</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pojasni primerjavo ponudbe živil za MPD različnih dobaviteljev z ekonomskega vidika; • opiše evidentiranje zalog živil v prehrabnem obratu; • pojasni potek ocenjevanja zalog živil v obratu; • pojasni racionalno uporabo živil za posamezne obroke za MPD s čim manj zavržene hrane; • analizira prednosti in pomanjkljivosti različnih spletnih orodij za naročanje živil v javnih zavodih (npr. www.opkp.si; www.solskilonec.si; www.katalogzivil.si). 	<ul style="list-style-type: none"> • Preveri in primerja različne ponudbe živil za MPD posameznih dobaviteljev z ekonomskega vidika; • vodi evidenco zalog živil v obratu; • naroči živila glede na zaloge živil v prehrabnem obratu; • racionalno načrtuje naročanje živil za posamezne obroke za MPD; • naroči živila v skladu z načelom čim manj zavržene hrane; • vključuje količinske normative obrokov in načrtovano število obrokov pri naročilu živil; • uporabi spletna in programska orodja za naročanje živil v javnih zavodih.

P4	Priprava jedilnikov za MPD
----	----------------------------

Splošni cilji predmeta

Splošni cilji predmeta so izpopolniti znanje, spretnosti in kompetence udeležencev za:

- dosledno sledenje načelom uravnotežene prehrane pri načrtovanju jedilnikov,
- zagotavljanje primerljivih oziroma enakovrednih dietnih jedilnikov za osebe z MPD,
- optimiziranje porabe živil za posamezne obroke glede na ekonomski, ekološki, prehranski in zdravstveni vidik,
- poglobljanje veščin za določanje cene jedi,
- razvijanje veščin za porabo živil glede na ekonomski, ekološki, prehranski in zdravstveni vidik,
- uporabo spletnih orodij za pripravo in optimizacijo jedilnikov.

Poklicne kompetence in pričakovani učni cilji

Poklicne kompetence:

- pripraviti jedilnike za uravnotežene obroke,
- pripraviti uravnotežene dietne jedilnike za posamezne MPD,
- cenovno ovrednotiti načrtovane jedilnike.

Pričakovani učni izidi

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
Pripraviti jedilnike za uravnotežene obroke	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razloži zahteve jedilnikov za uravnotežene obroke; • razloži količinske normative za pripravo obrokov; • pojasni skupine procesiranih živil in presodi primernost njihovega vključevanja v uravnotežene obroke; • razloži vpliv metod obdelave/predelave živil v kuhinji na prehransko kakovost obrokov; • razloži osnovna kulinarična načela; • opiše trende v kulinariki; • pojasni različne toplotne postopke, ki jih je treba upoštevati pri pripravi jedilnikov; • opiše prilagajanja izbora živil za različne 	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vključuje različne skupine živil v jedilnike za uravnotežene obroke; • uporabi smernice zdravega prehranjevanja za različna starostna obdobja pri pripravi jedilnikov (npr. smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih, za dojenčke, za delavce v delovnih organizacijah, za starostnike); • sledi kulinaričnim načelom pri pripravi jedilnikov uravnoteženih obrokov; • upošteva količinske normative pri pripravi jedilnikov za uravnotežene obroke; • presodi sestavljeni jedilnik glede na smernice zdravega prehranjevanja in sestavi primernejšega v skladu z uravnoteženo prehrano, če je to potrebno; • prilagodi recepture za uravnotežene obroke;

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
	<p>alternativne načine prehranjevanja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi jedilnike v skladu s trendi v kulinariki za uravnotežene obroke; • prilagodi jedilnike za različne alternativne načine prehranjevanja; • vključuje nadomestna živila po potrebi; • uporabi spletna orodja za pripravo in optimizacijo uravnoteženih jedilnikov.
<p>Pripraviti uravnotežene dietne jedilnike za posamezne MPD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži hranilne in prehranske vrednosti živil in medsebojne povezave med živili, ki so pomembne pri določenih MPD (npr. glikemični indeks pri sladkorni bolezni ipd.); • opiše količinske normative za dietne obroke za posamezno MPD; • razloži pomen doslednosti pri odmerjanju količin sestavin za nekatere MPD (fenilketonurija, tirozinemija, sladkorna bolezen, bolezni presnove maščobnih kislin); • poišče in razloži dietna navodila za izvajanje posamezne MPD; • razloži prilagoditve jedilnikov za uravnotežene obroke v dietne obroke za posamezno MPD; • razloži prilagoditve jedilnikov za uravnotežene obroke v dietne obroke pri več MPD hkrati; • pojasni prilagoditve jedilnikov za uravnotežene obroke v 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi jedilnik za posamezno MPD z upoštevanjem prehranskih zahtev in omejitev posamezne MPD: <ul style="list-style-type: none"> – uporabi količinske normative za dietne obroke; – izbere ustrezna živila pri pripravi jedilnika za določeno MPD; – zagotavlja ustrezne hranilne in prehranske vrednosti pri pripravi jedilnika za določeno MPD; – načrtuje uporabo nadomestnih živil oz. skupin živil za določeno MPD pri pripravi dietnega jedilnika; – načrtuje uporabo funkcionalnih živil in živil za posebne zdravstvene namene pri pripravi jedilnika za MPD; – vključuje raznolika živila v pripravo uravnoteženega jedilnika za posamezno MDP ; – prilagodi jedilnik za uravnoteženo prehranjevanje v dietne jedilnike za posamezne MPD; – preračuna količine omejenih hranil pri nekaterih MPD (fenilketonurija, sladkorna bolezen idr.); – prilagaja recepture za uravnoteženost obrokov glede na zahteve in omejitve MPD;

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
	<p>dietne obroke za MPD in alternativne načine prehranjevanja hkrati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – prilagodi jedilnik za uravnoteženo prehranjevanje v jedilnik za več MPD hkrati; – prilagodi jedilnike alternativnim načinom prehranjevanja z upoštevanjem prehranskih zahtev in omejitev ene ali več MPD hkrati; • uporabi spletna orodja za pripravo in optimizacijo dietnih jedilnikov.
<p>Cenovno ovrednotiti načrtovane jedilnike</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Opiše izračun vrednosti živil v načrtovanih jedilnikih; • pojasni elemente strukture cene jedi; • utemelji izbiro živil za posamezne obroke glede na ekonomski, ekološki, prehranski in zdravstveni vidik; • razloži vpliv nabavne cene živil za MPD na prodajno ceno obrokov oz. na poslovanje zavodov. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenovno ovrednoti živila v jedilnikih; • oceni cenovno vrednost posameznega obroka glede na jedilnik; • izračuna ceno obroka z upoštevanjem stroškov obratovanja prehranskega obrata; • optimizira porabo živil za posamezne obroke glede na ekonomski, ekološki, prehranski in zdravstveni vidik; • izračuna prodajno ceno obroka; • uporabi spletna orodja za določanje cen jedi.

P5	Priprava okolja in izvedba obrokov MPD
----	--

Splošni cilji predmeta

Splošni cilji predmeta so izpopolniti znanje, spretnosti in kompetence udeležencev za:

- zagotavljanje neoporečnega delovnega okolja za pripravo obrokov MPD,
- razumevanje procesov prehrabnega obrata z vidika zagotavljanja ustreznosti obrokov MPD,
- pridobivanje veščin za vodenje izvajanja MPD v prehrabnem obratu,
- pripravo obrokov za različne MPD,
- prepoznavanje kritičnih točk in tveganj pri postrežbi obrokov MPD,
- razumevanje tveganj pri prevozu in distribuciji obrokov/jedi za MPD.

Poklicne kompetence in pričakovani učni cilji

Poklicne kompetence:

- nadzorovati in delovati v skladu z dobro higiensko prakso,
- sodelovati pri pripravi protokolov v prehrabnem obratu skladno z zakonodajo in načeli dobre higienske prakse, nujne za izvajanje obrokov MPD,
- voditi izvajanje MPD v prehrabnem obratu,
- nadzorovati prevzem živil,
- nadzorovati skladiščenje živil,
- organizirati delo v kuhinji,
- pripraviti obroke MPD,
- sodelovati pri strežbi obrokov MPD,
- pripraviti obroke MPD za prevoz/catering.

Pričakovani učni izidi

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
Nadzorovati in delovati v skladu z dobro higiensko prakso	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utemelji smernice dobre higienske prakse prehrabnega obrata, ki izvaja MPD; • argumentira pomen izvajanja higijene v vseh fazah (pred, med delom in po njem); • razloži osebno odgovornost glede zagotavljanja higienskih standardov; • pojasni okoliščine, ki lahko vplivajo na (ne)oporečnost delovnega okolja, kjer se pripravljajo obroki za MPD. 	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deluje v skladu s smernicami dobre higienske prakse; • zagotavlja izvajanje dobre higienske prakse (čiste in nečiste poti, ravnanje z oblačili idr.); • preverja izvajanje dobre higienske prakse vseh zaposlenih.
Sodelovati pri pripravi protokolov v prehrabnem obratu skladno z	<ul style="list-style-type: none"> • Pojasni načela priprave delovnega okolja po pravilih dobre higienske prakse za pripravo obrokov MPD; 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizira in kritično oceni prednosti in slabosti za pripravo MPD na primeru prehrabnega obrata ter predlaga rešitve;

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
zakonodajo in načeli dobre higienske prakse, nujne za izvajanje obrokov MPD	<ul style="list-style-type: none"> • opiše delo prehrabnega obrata po načelu čistih in nečistih poti; • razloži možnosti kontaminacije/prenosa alergenov iz zunanega in notranjega okolja; • opiše, kako organizirati postopke, da ne pride do neželene kontaminacije; • razloži potrebo po izvajanju spremljevalnih procesov (čiščenje, deratizacija-dezinfekcija-dezinsekcija (DDD), pranje obleke, vzdrževanje strojev idr.) in njihov pomen; • razloži pomen sistema vodenja evidenc in nadzora HACCP, opiše in razloži uporabo kontrolnih mehanizmov, vključno z laboratorijskimi analizami; • opiše okoliščine, ko je potrebno drugo mnenje strokovnjaka pri odstopanjih ali dvomih glede doseganja ustreznosti za izvajanje MPD. 	<ul style="list-style-type: none"> • sodeluje pri pripravi ukrepov za izvajanje pravila čistih in nečistih poti ter preprečevanja kontaminacije z neželenimi alergeni z zunanjimi ali notranjimi strokovnjaki; • preverja higiensko ustreznost prostorov in opreme pred začetkom dela; • organizira delo v prehrabnem obratu tako, da ni križanja poti in neželenih kontaminacij; • organizira spremljevalne procese (DDD, čiščenje, organizacija pranja obleke, vzdrževanje naprav in opreme, odvzem brisov in vzorcev za laboratorijske analize idr.); • načrtuje potrebne evidence sistema HACCP (npr. evidence izjav o zdravstvenem stanju zaposlenih, evidence higienskih pregledov zaposlenih, temperaturni listi, evidence čiščenja, evidence kritičnih kontrolnih točk, evidence odvzetih brisov in vzorcev za laboratorijske analize, evidence alergenov, evidence reklamacij, izrednih dogodkov (npr. odpoklic, umik), evidence validacij (prisotnosti alergenov), notranjih pregledov evidence krhkih in lomljivih delov, evidence vzdrževanja, evidence DDD idr.); • deluje v skladu z zakonodajo s področja varstva pri delu; • poišče strokovnjake, pri katerih lahko v primerih dvoma ali odstopanja pridobi drugo mnenje.
Voditi izvajanje MPD v prehrabnem obratu	<ul style="list-style-type: none"> • Opiše načela uspešnega vodenja timov; • razloži prvine uspešnega tima za zanesljivost izvedbe MPD; • navede vlogo vsakega posameznika za zanesljivost izvedbe MPD; • navede ustrezne vire, kjer dobi podatke o novostih glede: 	<ul style="list-style-type: none"> • Razporedi delovne naloge za izvajanje MPD v prehrabnem obratu; • določi delovne naloge članov tima; • usklajuje delo tima za izvajanje MPD; • nadzoruje dosledno izvajanje protokolov MPD v prehrabnem obratu;

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
	<ul style="list-style-type: none"> – kulinarike, – MPD. 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje ukrepanje ob neupoštevanju protokolov čistih in nečistih poti pri članih tima.
Nadzorovati prevzem surovin oz. živil	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži postopke prevzema surovin oz. živil (pregled dokumentacije, analize v skladu s HACCP idr.); • opiše lastnosti živila glede na tehnično specifikacijo; • pojasni možnost, da imajo različne serije/pošiljke surovin oz. živil lahko spremenjeno sestavo glede na prejšnje dobave in odobrene specifikacije; • razloži zahteve upoštevanja temperaturnih režimov pri dobavi surovin oz. živil; • razloži pomembnost celosti in nepoškodovanosti embalaže dobavljene surovine oz. živila; • razloži določila za opredeljevanje zdravstvene ustreznosti surovin oz. živil; • pojasni razloge, zaradi katerih se surovina oz. živilo na prevzemni točki lahko zavrne; • razloži načela sistema HACCP za prevzem surovin oz. živil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Loči med varnimi in tveganimi surovinami oz. živila na prevzemni točki; • predvidi nevarnosti in pasti glede kontaminacije surovin oz. živil pri dostavi in prevzemu surovin oz. živil; • preveri skladnost prejetih surovin oz. živil z naročilom; • preveri lastnosti surovine oz. živila glede na tehnično specifikacijo; • preverja deklaracije surovin oz. živil na prevzemni točki; • sodeluje z dobavitelji glede morebitnih odmikov od dogovorjenih lastnosti surovine oz. živila; • preverja roke uporabe prejetih surovin oz. živil in upoštevanje temperaturnih režimov med prevozom; • presodi, kdaj se surovina oz. živilo pri prevzemu lahko zavrne; • organizira varno pot surovine oz. živila od točke prevzema do skladiščenja zaradi preprečevanja kontaminacije; • vodi evidence prevzema skladno z izdelanim načrtom HACCP.
Nadzorovati skladiščenje živil	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži postopke pri skladiščenju surovin oz. živil; • razloži pomen pravilne organizacije skladiščenja surovin oz. živil za MDP; • razloži pomembnost pregleda in odstranjevanja kontaminantov, prisotnih na embalaži ali živilu pred skladiščenjem; • pojasni pomembnost dodatnega označevanja surovin oz. živil za posamezne MPD; • razloži načela HACCP pri skladiščenju surovin oz. živil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Izvaja dekontaminacijo surovin oz. embalaže živil pred skladiščenjem po potrebi; • razvrsti surovine oz. živila po prostorih/komorah z upoštevanjem potrebnega temperaturnega režima in nevarnosti navzkrižne kontaminacije z alergeni; • skrbi za pravilno označevanje surovin oz. živil med skladiščenjem; • vodi skladiščne evidence skladno z izdelanim načrtom HACCP.

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
Organizirati delo v kuhinji	<ul style="list-style-type: none"> • Pojasni različne tipe kuhinj in sisteme organizacije delovnih procesov; • opiše opremo, stroje in naprave po različnih oddelkih kuhinje; • razloži, kako organizirati postopke v kuhinji, da ne pride do neželene kontaminacije; • razloži pomen ločenega delovnega okolja za pripravo obrokov/jedi MPD; • opiše metode ločevanja okolja in izogibanja kontaminaciji za pripravo neoporečne hrane za posamezno MPD glede na razmere v kuhinji (npr. časovni zamik, časovno zaporedje priprave obrokov za posamezne diete, ločeni prostor, ločeni del prostora, medfazno čiščenje, možnost uporabe enotnih surovin idr.); • utemelji pomen ločevanja uporabe naprav in strojev v kuhinji za različne MPD (npr. ločeni aparati, časovno ločena uporaba, medfazno čiščenje idr.); • pojasni učinkovito organizacijo dela zaposlenih; • opiše vlogo in pomen sistema vodenja evidenc HACCP v kuhinji. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi časovnice priprave obrokov za različne MPD; • določi metode ločevanja in izogibanja kontaminaciji za pripravo posamezne MPD (npr. časovni zamik, ločeni prostor, ločeni del prostora, medfazno čiščenje, možnost uporabe enotnih surovin idr.); • seznanja zaposlene z organizacijo priprave MPD in jih usmerja; • uporablja naprave in opremo tako, da prepreči navzkrižne kontaminacije; • preverja in potrjuje evidence, predpisane s sistemom HACCP v kuhinji.
Pripraviti obroke MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži načine prilagoditve obrokov pri posamezni MPD; • opiše vlogo receptur za posamezne MPD; • pojasni pomen doslednega upoštevanja receptur in potrebne postopke ob nenačrtovani menjavi odobrene surovine; • pojasni ustrezne načine mehanske in toplotne obdelave surovin oz. živil; • opiše izboljšave v postopku priprave jedi; • pojasni pomen novosti in ustvarjalnosti pri pripravi in stiliranju jedi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustrezno pripravi sestavine, jih mehansko in toplotno obdela skladno z zahtevami dobre proizvodne prakse glede na zahteve MPD; • pripravi obroke MPD skladno z jedilniki in morebitnimi drugimi zahtevami; • uvaja izboljšave in novosti v pripravo obrokov MPD; • vpeljuje ustvarjalnost v pripravo obrokov MPD; • sledi trendom pri pripravi in stiliranju hrane.

Poklicne kompetence	Informativni cilji	Formativni cilji
Sodelovati pri strežbi obrokov MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži osnovna načela strežbe; • razloži posebnosti strežbe obrokov MPD; • opiše pomen sodelovanja med kuharsko in strežno ekipo pri strežbi obrokov MPD; • pojasni pomen povratnih informacij gostov oziroma uporabnikov in/ali strežne ekipe; • pojasni načela čistih in nečistih poti pri strežbi MPD; • pojasni možnosti kontaminacije in njenega preprečevanja pri strežbi obrokov MPD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Načrtuje sodelovanje s strežno ekipo v prehrabnem obratu; • načrtuje čiste in nečiste poti pri strežbi obrokov MPD.
Pripraviti obroke MPD za prevoz/catering	<ul style="list-style-type: none"> • Razloži postopke odpremljanja obrokov ob upoštevanju posebnosti MPD; • pojasni razliko med hladno in toplo verigo pri prevozu hrane (catering); • pojasni načela čistih in nečistih poti ter možnosti kontaminacije pri prevozu obrokov MPD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi protokol za pripravo opreme in za odpremljanje obrokov MPD; • vključuje zahteve distribucijske verige glede na potrebni higienski in temperaturni režim; • oceni ustreznost distribucijske verige glede na zahteve posameznih MPD.

3.2 Katalog znanja za praktično izobraževanje

Splošni cilji praktičnega izobraževanja

Splošni cilji praktičnega izobraževanja so izpopolniti znanje, spretnosti in kompetence udeležencev za:

- uporabo in razvijanje veščin asertivnega komuniciranja za delo v prehrabnem obratu, ki izvaja MPD,
- uporabo strokovne terminologije s področja MDP,
- upoštevanje psihološkega vidika MPD pri komuniciranju s strankami oziroma uporabniki ali njihovimi skrbniki,
- ozaveščanje o dodani vrednosti ponudbe MPD,
- preverjanje ustreznosti živil za posamezne MPD in različne kombinacije MPD,
- izbiro ponudnikov surovin in živil za MPD,
- načrtovanje in izvajanje protokolov dobre higienske prakse za pripravo obrokov MPD,
- organizacijo, vodenje in nadziranje izvajanja MPD v prehrabnem obratu,
- naročanje, prevzem in skladiščenje surovin in živil za MPD,
- pripravo jedilnikov MPD, ki so enakovredni običajnim jedilnikom,
- pripravo obrokov za posamezne MPD in različne kombinacije MPD,
- pripravo atraktivne ponudbe MPD,
- pripravo obrokov MPD za strežbo in sodelovanje s strežno ekipo,
- pripravo obrokov MPD za prevoz/catering,
- izvajanje in spremljanje evidenc HACCP za izvajanje MPD,
- uporabo spletnih orodij in aplikacij za delo v prehrabnem obratu.

Delovni procesi in operativni učni cilji

Na praktičnem izobraževanju se udeleženec vključi v naslednje delovne procese:

Delovni procesi	Operativni učni cilji
D1	PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE – MEDICINSKO PREDPISANE DIETE (MPD)
Asertivno komuniciranje z deležniki prehrabnega obrata MPD	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• uporablja osnovna pravila asertivne komunikacije (iskrenost, jasnost, odločnost, očesni stik, primeren ton in primerna telesna govorica) in tehnike asertivne komunikacije (jaz stavki, aktivno poslušanje idr.);• pri komuniciranju z osebami MPD upošteva njihovo občutljivost in predhodne izkušnje (stigma, nezaupanje idr.);• z empatijo, uporabo strokovne terminologije in poznavanjem področja MPD pri strankah oz. uporabnikih ali njihovih skrbnikih vzbuja zaupanje;• deluje za destigmatizacijo oseb z MPD;• ohranja mirnost pri ovirah/dodatnem delu/mikroagresiji;• predstavi lastni prispevek v delovanju tima in pojasni prednosti in slabosti v komuniciranju tima;• ozavešča osebe, ki ne poznajo posebnosti MPD, o pomenu in dodani vrednosti ponudbe za osebe MPD;• pojasni pravila delovanja prehrabnega obrata strankam oz. uporabnikom, ki jih ne upoštevajo (npr. vnos prepovedanih živil oz. alergenov).

Priprava atraktivne ponudbe MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi predlog atraktivne vključitve MPD v prehrambni obrat; • pripravi zgodbo za predstavitev ponudbe MPD; • v zgodbo po potrebi vključuje lokalno kulturno dediščino s poudarkom na kulinarčni dediščini; • predstavi dodano vrednost ponudbe MPD za prehrambni obrat.
D2	PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE – IZBIRA ŽIVIL ZA MPD
Preverjanje ustreznosti sestave surovin in živil za posamezno MPD	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prepozna pomanjkljive/neustrezne deklaracije; • razbere iz deklaracije živila ustreznost za posamezno MPD (prepovedano, odsvetovano, tvegano, varno in priporočeno živilo); • iz obrazca MPD razbere vse pomembne podatke za pripravo obroka za eno ali kombinacije več MPD; • uporablja (spletna) orodja za preverjanje sestave posameznih surovin oz. živil.
Priprava jedilnikov MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Sodeluje z uporabniki ali/in njihovimi zastopniki pri prilagoditvi jedilnika v dietni jedilnik po potrebi; • pripravi jedilnike MPD, ki so enakovredni nedietnim jedilnikom, in tako zagotavlja nediskriminatorno obravnavo oseb z MPD; • izračuna, koliko je pri posamezni jedi omejenih sestavin, ki so pomembne pri posamezni MPD (pri fenilketonuriji, sladkorni bolezni idr.); • prilagodi jedilnike za več MPD hkrati glede na zahteve uporabnika oz. stranke; • uporabi spletna orodja za pripravo in optimizacijo dietnih jedilnikov.
Izbiranje optimalnih ponudnikov in sodelovanje z dobavitelji	<ul style="list-style-type: none"> • Spremlja (novo) ponudbo na trgu ponudnikov/dobaviteljev surovin za MPD; • pridobiva dokumentacijo od dobaviteljev in jo preverja; • izvaja notranji nadzor nad dobavitelji; • razvršča dobavitelje glede na ceno, dobavne roke, kakovost, predhodne izkušnje idr.; • izbere optimalne dobavitelje surovin oz. živil za MPD; • pripravi strokovne zahteve za pogodbo z dobavitelji; • naroči živila za posamezne MPD; • uporablja spletna orodja za naročanje surovin oz. živil in komunikacijo z dobavitelji; • rešuje morebitne reklamacije z dobavitelji.
Spremljanje in vodenje zalog surovin oz. živil za MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Spremlja evidenco zalog surovin oz. živil v obratu glede na količino in kakovost; • prilagodi naročanje glede na posebnosti dobavnih rokov surovin oz. živil za MPD; • spremlja oz. preverja roke uporabnosti surovin oz. živil;

	<ul style="list-style-type: none"> • zagotavlja izvajanje načela »FIFO« (»First In – First Out«) v skladišču; • uporabi spletna in programska orodja za vodenje evidenc.
Izračun cene obroka MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Pridobi vse podatke, ki določajo ceno obroka (nabavna cena živil oz. surovin, stroški obratovanji prehrabnega obrata idr.); • izračuna ceno obroka MPD; • uporabi spletna orodja za izračun cene jedi.
Opremljanje obroka MPD s potrebnimi informacijami skladno z zakonodajo in potrebami uporabnikov MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Pridobi vse podatke o količinah posameznih sestavin živil za MPD (fenilalanin, tirozin, maščobne kisline, OH idr.); • izračuna, koliko je pri pripravljenem obroku pri posamezni jedi sestavin, ki so pomembne pri posamezni MPD (pri fenilketonuriji sladkorni bolezni idr.); • pripravi ustrezne opise na označbah obrokov/menijih/jedilnikih (označitev alergenov, prehranske vrednosti, količina OH idr.).
D3	PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE – IZVEDBA MPD
Nadzorovanje prevzema in skladiščenja surovin oz. živil	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • preveri surovine oz. živila in izvede postopke glede na zahteve dobre prevozne in proizvodne prakse ter jih ob neskladnosti zavrne; • preveri in preprečuje možnosti kontaminacije od prevzema do uporabe surovin oz. živil; • izvede postopke v skladu s sanacijskim načrtom v primeru kršitve higienske in proizvodne prakse za določeno MPD (npr. poškodovana embalaža); • zagotavlja dobro skladiščno prakso (»FIFO«, ločeno skladiščenje živil idr.); • vodi evidence prevzema in skladiščenja surovin oz. živil v skladu s sistemom notranjega nadzora (npr. HACCP, IFS idr.).
Načrtovanje in izvajanje protokolov dobre higienske prakse	<ul style="list-style-type: none"> • Analizira in kritično oceni prednosti in slabosti prehrabnega obrata za pripravo MPD ter predlaga izboljšave; • vključuje zahteve MPD v protokole za izvajanje dobre higienske prakse v prehrabnem obratu (posebnosti MPD vključi v protokol HACCP); • zagotavlja in preverja izvajanje dobre higienske prakse (čiste in nečiste poti, rokovanje z oblačili idr.); • poišče podporo strokovnjaka pri dvomih pri izvajanju protokolov dobre higienske prakse.
Organizacija in vodenje izvajanja MPD v prehrabnem obratu	<ul style="list-style-type: none"> • Določi in razporedi delovne naloge članov tima za izvajanje MPD; • prilagodi načrtovanje izvajanja MPD zmožnostim prehrabnega obrata (npr. oprema, kapaciteta, kader idr.);

	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi časovnico priprave obrokov za različne MPD glede na protokol ločevanja in izogibanja kontaminaciji za pripravo posamezne MPD; • predvidi in preprečuje navzkrižno kontaminacijo (raba prostorov in naprav); • ozavešča sodelavce o zdravstvenih tveganjih pri uživanju tveganih/neustreznih/prepovedanih živil; • predlaga zunanje strokovnjake za dodatna usposabljanja zaposlenih za izvajanje MPD; • skupaj z vodstvom organizira timska usposabljanja zaposlenih za izvajanje MPD; • vključuje tim v izdelavo nove ponudbe za MPD.
Izvajanje notranjega nadzora nad izvajanjem MPD v prehrabnem obratu	<ul style="list-style-type: none"> • Nadzira čiščenje, sanitacijo, vzdrževanje reda, protokolov dobre higienske prakse; • skrbi za dosledno upoštevanje »čistih« in »nečistih« poti; • izvaja in spremlja evidence HACCP za izvajanje dobre higienske prakse za izvajanje MPD; • odvzame brise in vzorce za preverjanje morebitne kontaminacije z alergeni; • oceni rezultate vzorčenj in ukrepa ob odstopanjih; • poišče drugo mnenje strokovnjaka pri odstopanjih ali dvomih; • preverja izvajanje dodatnih zahtev osebne higiene za preprečevanja vnosa alergenov pri zaposlenih; • optimalno ukrepa ob neupoštevanju protokolov čistih in nečistih poti pri članih tima; • pripravi dokumentacijo za inšpekcijski pregled po potrebi v skladu s pristojnostmi delovnega mesta.
Priprava obrokov MPD	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi kuhinjo skladno z metodami ločevanja in preprečevanja kontaminacije za pripravo posamezne MPD; • pripravi obroke MPD ali kombinacije več MPD v skladu s časovnicami; • pripravi obroke MPD ali kombinacije več MPD v skladu z jedilniki MPD; • odmerja količine sestavin z jedilnika do grama natančno pri nekaterih MPD (fenilketonurija, tirozinemija idr.); • evidentira vse morebitne tehnološko potrebne spremembe količine sestavin za nekatere MPD (fenilketonurija, tirozinemija idr.); • pripravi obroke MPD v kombinaciji z morebitnimi alternativnimi načini prehranjevanja glede na želje oz. zahteve stranke oz. uporabnika; • sledi sodobnim trendom pri stiliranju jedi z upoštevanjem omejitev MDP.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi obroke za serviranje v prehrabnem obratu; • opremi obroke MDP z informacijami o količinah sestavin za nekatere MPD;

<p>Priprava obrokov za strežbo in sodelovanje s strežno ekipo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • da informacije strežnemu osebju glede jedi MPD; • pridobi in upošteva povratne informacije gostov oziroma uporabnikov; • upošteva čiste in nečiste poti pri strežbi obrokov MPD.
<p>Priprava obrokov MPD za prevoz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi obroke in embalažo glede na zahteve posamezne MPD; • odpremlja obroke, pripravi in priloži informacije o obrokih; • pripravi navodila za nadaljnje rokovanje z obroki MPD; • preverja ustreznost distribucijske verige glede na zahteve tople in hladne verige; • preverja ustreznost distribucijske verige glede na zahteve posameznih MPD.