

Vabilo na usposabljanje za pripravo dietne prehrane v vrtcih, šolah, dijaških domovih in drugih obratih za organizirano pripravo hrane

Vabimo vas na **brezplačno usposabljanje** za pripravo dietne prehrane v vrtcih, šolah, dijaških domovih in drugih obratih za organizirano pripravo hrane.

Usposabljanje **zadosti pogoju glede dietnega kuharja** v Pravilniku o normativih in standardih za izvajanje programa OŠ (dietni kuhar mora imeti vsaj 50 ur dodatnih izpopolnjevanj s področja priprave dietnih jedi).

Usposabljanje traja **50 kontaktnih (pedagoških) ur**: 15 ur predavanj in 35 ur praktičnih vaj, poleg tega pa vključuje še pripravo seminarske naloge.

Termini usposabljanja so umeščeni v čas zimskih šolskih počitnic:

- petek 18. 2. 2022 14.00 - 19.30
- sobota 19. 2. 2022 8.00 - 13.30
- ponedeljek 21. 2. 2022 8.00 - 13.30
- torek 22. 2. 2022 8.00 - 14.45
- sreda 23. 2. 2022 8.00 - 13.30
- četrtek 24. 2. 2022 8.00 - 13.30
- petek 25. 2. 2022 8.00 - 13.30

Vsebine programa:

- Splošna načela zdrave in varovalne prehrane. Načrtovanje jedilnikov. Alternativna prehrana (vegetarijanska, veganska prehrana).
- Osnovna načela prehrane pri sladkorni bolezni.
- Prehrana pri boleznih prebavnega trakta (želodčna, žolčna dieta, jetrna dieta).
- Prehrana pri ledvični dieti.
- Prehrana pri alergiji in preobčutljivosti na gluten (brezglutenska dieta).
- Prehrana pri alergiji in preobčutljivosti na mleko in jajca.
- Hipolipemična, hipoproteinska, hiperproteinska dieta. Prehrana onkološkega bolnika. Kombinirane diete.

Vsebine programa so prilagojene zahtevanim vsebinam za pridobitev poklicnega standarda NPK Dietni kuhar/dietna kuharica, tako da se udeleženci po koncu usposabljanja lahko (opcijsko) prijavijo v postopek pridobivanja NPK.

Usposabljanje bo potekalo v Centru kulinarike in turizma KULT316 na Prušnikovi 74 v Ljubljani v kuharski in strežni učilnici.