



## KATALOG ZNANJA

### 1. Ime modula: PRIPRAVA DIETNIH JEDI

### 2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- pripraviti jedilnike za osnovne vrste diet in specialnih diet za posameznika
- izračunati energijsko in hranilno vrednost živil jedi in obrokov z uporabo računalniškega programa
- izbrati ustrezna živila za pripravo vseh vrst diet
- pripraviti porcije dietnih jedi po normativih
- uporabljati tehnološke postopke po načelih zdrave prehrane
- porcionirati in servirati jedi po klasičnem in tabletnem načinu razdeljevanja

### 3. Poklicne kompetence

- Pripravi jedilnike za diete v sodelovanju z dietetikom.
- Izbere dovoljena živila in primerne tehnološke postopke za pripravo jedi pri posameznih dietah.
- Pripravi dietne jedi in napitke kulinarčno in dietno ustrezno in neoporečno.
- Servira dietno hrano in napitke.

### 4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pozna izbor primernih živil in jedi za pripravo vegetarijanske hrane</li><li>• pozna izbor primernih živil in jedi za pripravo diete pri onkoloških obolenjih</li><li>• pozna izbor primernih živil in jedi za pripravo kombiniranih diet za posameznike</li><li>• pozna celodnevni dietni načrt pri diabetes dieti</li><li>• pozna tehnološke postopke za pripravo diet po načelih zdrave prehrane</li><li>• pozna mehanske postopke za pripravo diet (tekoča, kašasta, pasirana)</li><li>• zna uporabljati tablice hranilnih vrednosti</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pripravi jedilnike za osnovne diete</li><li>• pripravi jedilnike specialnih diet za posameznike</li><li>• pripravi hrano po normativih za diete</li><li>• izračuna energijske in hranilne vrednosti živil, jedi in obrokov</li><li>• umešča dietne jedi v alternativno prehrano</li><li>• izbira dietne dodatke in nadomestke</li><li>• pripravi zahtevek za živila, potrebna za diete</li><li>• zna izračunati hranilno in energijsko vrednost obrokov z uporabo računalniškega programa</li><li>• naroča, sprejema živila in kontrolira kvaliteto sprejetih živil</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>• zna ustrezno zamenjati oziroma nadomestiti živila pri pripravi jedi v posameznih dietah</li><li>• pozna priporočljiva živila in neprimerna živila pri pripravi posameznih diet</li><li>• pozna vrste alternativne prehrane in ovrednoti hranilne vrednosti</li><li>• pozna normative živil in jedi za pripravo posamezne diete</li><li>• pozna ustreznost kvalitete živil</li><li>• pozna primernost posameznih postopkov pri obdelavi določenih živil</li><li>• pozna normative za pripravo porcij posameznih diet</li><li>• pozna klasični in tabletni način razdeljevanja hrane</li><li>• pozna pravila nalaganja in kombinacije posameznih jedi na krožniku</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• termično in mehansko obdela živila po pravih priprave diet s sodobnimi načini priprave hrane</li><li>• pripravi porcije po normativih</li><li>• servira jedi po klasičnem in tabletnem načinu razdeljevanja hrane</li><li>• dekorira jedi</li><li>• izdaja hrano na osnovi naročila</li> <li>• evidentira izdajo hrane</li></ul>
---	--

Pogoj za izbiro modula sta uspešno zaključena modula v triletnem programu  
PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI  
PRIPRAVA REDNIH OBROKOV