

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: PRIPRAVA DIETNIH JEDI

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak bo zmožen:

- pripraviti jedilnike za osnovne vrste diet,
- izračunati energijsko in hranilno vrednost živil jedi in obrokov z uporabo računalniškega programa,
- izbrati ustrezna živila za pripravo različnih diet,
- pripraviti porcije dietnih jedi po normativih,
- uporabljati tehnološke postopke po načelih zdrave prehrane,
- porcionirati in servirati jedi.

Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCE
PDJ 1	Pripravi jedilnike za diete v sodelovanju z dietetikom.
PDJ 2	Izbere dovoljena živila in primerne tehnološke postopke za pripravo jedi pri posameznih dietah.
PDJ 3	Pripravi dietne jedi in napitke kulinarično in dietno ustrezno in neoporečno.
PDJ 4	Servira dietno hrano in napitke.

3. OPERATIVNI CILJI

Informativni cilji	Formativni cilji
---------------------------	-------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • pozna izbor primernih živil za pripravo žolčne, želodčne, jetrne, ledvične, brezglutenske diete • pozna celodnevni dietni načrt pri diabetes dieti • pozna izbor primernih živil in jedi za pripravo diete pri onkoloških obolenjih • pozna izbor primernih živil in jedi za pripravo kombiniranih diet za posameznike • pozna tehnološke postopke za pripravo diet po načelih zdrave prehrane • pozna mehanske postopke za pripravo diet (tekoča, kašasta, pasirana) • zna uporabljati tablice hranilnih vrednosti • zna ustrezno zamenjati oziroma nadomestiti živila pri pripravi jedi v posameznih dietah 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi jedilnike za osnovne diete • pripravi hrano po normativih za diete • izračuna energijske in hranilne vrednosti živil, jedi in obrokov • umešča alternativno prehrano v dietne jedilnike • izbira dietne dodatke in nadomestke • pripravi zahtevek za živila, potrebna za diete izračunati hranilno in energijsko vrednost obrokov z uporabo računalniškega programa • naroča, sprejema živila in kontrolira kvaliteto sprejetih živil • termično in mehansko obdela živila po pravilih priprave diet s sodobnimi načini priprave hrane
<ul style="list-style-type: none"> • pozna priporočljiva živila in neprimerna živila pri pripravi posameznih diet • pozna vrste alternativne prehrane in ovrednoti hranilne vrednosti • pozna normative živil in jedi za pripravo posamezne diete • pozna ustreznost kvalitete živil • pozna primernost posameznih postopkov pri obdelavi določenih živil • pozna normative za pripravo porcij posameznih diet • pozna klasični in tabletni način razdeljevanja hrane • pozna pravila nalaganja in kombinacije posameznih jedi na krožniku 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi porcije po normativih • servira jedi po klasičnem in tabletnem načinu razdeljevanja hrane • dekorira jedi • izdaja hrano na osnovi naročila • evidentira izdajo hrane

Pogoj za vključitev v modul je uspešno zaključen modul M05 Redni obroki