

# Dietni kuhar/dietna kuharica

## Izbrane kvalifikacije

Pediker/pedikerka 

**Ime kvalifikacije** Dietni kuhar/dietna kuharica

**Tip kvalifikacije** Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5

**Vrsta kvalifikacije** Poklicna kvalifikacija

**Vstopni pogoji** Najmanj tri leta delovnih izkušenj na področju kuharstva, ki jih kandidat dokaže z/s:

- delodajalčevim referenčnim pismom, ki vsebuje opis del in nalog delovnega mesta in pridobljene kompetence, znanja in spretnosti in
- pogodbo o zaposlitvi ali drugo pogodbo o delu, ki izkazuje prej navedene reference.

**ISCED področje** ISCED področje  
Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve

**ISCED podpodročje** isced podpodročje hotelirstvo in gostinstvo

**Raven kvalifikacije** SOK 5  
EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati in organizirati lastno delo in delo drugih sodelavcev v dietni kuhinji skladno s standardi

kakovosti dela in standardi postopkov pri pripravi dietnih jedi, vključno z medicinsko predpisanimi dietami (v nadaljevanju MPD),

- sestavljati jedilnike za posamezne diete, vključno z MPD, v sodelovanju z odgovorno osebo za organizacijo prehrane in pripravo jedilnikov v dietni kuhinji,
- preprečevati navzkrižne kontaminacije živil oz. jedi pri dietah, pri katerih je to bistvenega pomena,
- pripravljati dietne jedi in napitke na podlagi receptov, strokovnih navodil ter z uporabo postopkov mehanske in toplotne obdelave živil in drugih dopolnitvenih kuharskih postopkov skladno z dietnimi in kulinaričnimi standardi,
- servirati in deliti dietno hrano in napitke ob upoštevanju normativov in standardov kakovosti, vezanih na razdeljevanje hrane,
- v svoje delo vključevati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo in spremljati trende na področju dietne prehrane,
- komunicirati s sodelavci, z naročniki oz. gosti ter razumeti strokovno terminologijo,
- odgovorno in ekonomično uporabljati energente, naprave, čas pri delu ter živila,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja,
- odgovorno izvajati predpise sistema HACCP ter nadzirati kakovost v postopku priprave dietnih jedi,
- varovati lastno zdravje in okolje.

## Ocenjevalci

Preverjanje in ocenjevanje izvajajo komisije za preverjanje in potrjevanje NPK, ki jih imenuje Državni izpitni center (RIC). Člani komisije morajo imeti licenco RIC. Najdemo jih [tukaj](#).

## Ocenjevanje in zaključevanje

### POTRJEVANJE

V postopku svetovanja kandidat pripravi osebno zbirno mapo, ki jo komisija ovrednoti, in če je kandidat v njej predložil verodostojna, veljavna in ustrezna dokazila o znanjih, spretnostih in kompetencah iz poklicnega standarda, lahko komisija:

- prizna znanja in spretnosti poklicnega standarda v celoti,
- prizna znanja in spretnosti poklicnega standarda delno in določi tista znanja, spretnosti in kompetence, ki jih bo preverjala,
- ne prizna nobenih znanj in spretnosti poklicnega standarda, ker kandidat ne dokazuje nobenih znanj, spretnosti in kompetenc iz poklicnega standarda, in bo smiselno preverjala celotni poklicni standard.

### NAČINI PREVERJANJA STROKOVNIH ZNANJ IN SPRETNOSTI

Praktično preverjanje z zagovorom.

## Pogoji za pridobitev javne listine

Kandidat dokaže, da dosega znanja, spretnosti in kompetence, določene v katalogu standardov strokovnih znanj in spretnosti.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

URL

<https://www.nrpslo.org/podrobnosti/izvajalec-pregled/78707871>

---