SLOVENSKO
OGRODJE
KVALIFIKACIJ

Dietni kuhar/dietna kuharica

Izbrane kvalifikacije

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