

## Podrobnosti k obsahu a organizaci akreditovaného kvalifikačního kurzu Kuchař/kuchařka pokrmů dietního stravování

### Organizace vzdělávání

Výuka je realizována prezenční formou. Celková hodinová dotace činí 120 hodin. Z tohoto počtu je 90 hodin teorie a 30 hodin praxe. Délka teoretické hodiny je 45 minut a praktické hodiny 60 minut.

**Praktická výuka** probíhá v odborných učebnách, které jsou vybaveny v souladu s požadavky příslušného hodnotícího standardu (laboratorní kuchyně Střední zdravotnické a Vyšší odborné zdravotnické školy v Ostravě, příspěvkové organizace).

**Teoretická výuka** je realizována v běžné učebně vybavené diaprojektorem, osobními PC s přístupem na internet, didaktickými pomůckami a literaturou.

<b>Kuchař/kuchařka pokrmů dietního stravování (kód: 65-036-M)</b>			
Název modulu	Kód modulu	Hodinová dotace	
		Teoretická výuka	Praktická výuka
<b>Poučení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci včetně požární ochrany</b>	BOZP/PO	1	
<b>Dietní systém</b>	DS1	35	
<b>Receptury a normy dietních pokrmů</b>	RNDP2	36	
<b>Současné trendy zdravé výživy v praxi</b>	STZV3	12	
<b>Hygienická pravidla přípravy pokrmů</b>	HPPP4	3	3
<b>Příprava dietních pokrmů</b>	PDP5		24
<b>Distribuce dietních pokrmů</b>	DDP6	3	3
<b>Počet hodin teoretické a praktické výuky</b>		<b>90</b>	<b>30</b>
<b>Počet hodin celkem</b>		<b>120</b>	

### Podmínky kvalifikačního vzdělávání

#### Vstupní podmínky:

- doložení profesní kvalifikace 65-001-H příprava teplých pokrmů nebo střední vzdělání s výučním listem v oboru vzdělání 65-51-H/01 kuchař-číšník, zaměření kuchař nebo odpovídající obor vzdělání, který tomuto oboru předcházel.

## **Průběžné podmínky:**

- absolvování teoretické výuky v rozsahu stanoveném vzdělávacím programem;
- absolvování praktické výuky v rozsahu určeném vzdělávacím programem;
- povolená absence je stanovena na 20 % z celkového počtu hodin kurzu.

## **Výstupní podmínky, závěrečná zkouška**

Účastníci kurzu zpracují krátké písemné práce vztahující se k popisu následujících diet: 2 – šetřící, 5 – nízkozbytková, 6 – nízkobílkovinná, BLK – intolerance laktózy, BLP – intolerance lepku a jednu z diet užívaných při poruchách trávicího systému. Zpracovaný popis bude u každé diety obsahovat charakteristiku diety, její indikace a léčebné účinky dietních jídel, příklady vhodných surovin a příklad 3 vhodných pokrmů včetně jejich kalkulace. Rozsah práce 4-6 stran A4. Na její zpracování musí mít účastník kurzu alespoň 2 týdny. Zpracovanou práci předloží účastník kurzu v písemné i elektronické podobě u zkoušky.

Při zkoušce bude probíhat ústní obhajoba zpracované písemné práce. Pro praktické předvedení přípravy dietních pokrmů budou zadána 2 tříchodová menu (polévka, hlavní chod, moučník) z diet uvedených v předcházejícím odstavci. Při přípravě menu musí využitý minimálně jeden způsob šetrné tepelné úpravy. Počet porcí zadá zkoušející. Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu. Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky a metricky zhodnocen. Časový limit pro realizaci zkoušky včetně obhajoby práce je 240 až 300 minut.

Vzdělávání v rekvalifikačním programu je ukončeno vykonáním zkoušky dle zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů. Dokladem o úspěšném vykonání zkoušky je Osvědčení o získání profesní kvalifikace.

## **Výsledky vzdělávání – Kuchař/kuchařka pokrmů dietního stravování**

Absolvent programu dalšího vzdělávání je schopen:

- využívání jednotlivých druhů léčebných diet ve výživě,
- sestavování návrhů pokrmů pro osoby s dietou,
- příprava dietních pokrmů,
- distribuce hotových dietních pokrmů do expedičních míst,
- využívá moderních trendů zdravé výživy,
- provádění hygienicko – sanitační činnosti při výrobě dietních pokrmů, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin.