

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

GASTRONOMIJA (GAS)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- oceniti ustreznost obrokov s prehranskega vidika in senzoričnih lastnosti,
- naučiti načrtovanja standardnih, alternativnih in dietnih jedilnikov za različne skupine ljudi,
- razviti znanja o pravilni izbiri in pripravi živil, o ravnanju z živili in jedmi, ter zavedanje o pomenu higiene, načel dobre proizvodnje prakse in HACCP sistema.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- ocenjevanje ustreznost obrokov s prehranskega vidika in postavljanje kriterijev za oceno senzoričnih lastnosti hrane,
- izbiranje živil in načrtovanje jedilnikov za pripravo standardne, alternativne in dietne prehrane,
- estetsko ponujanje hrane, kombiniranje hrane in pijač in ustvarjanje kulinarčnih dogodkov v prostoru in času,
- soodločanje o ustreznosti živil živalskega i rastlinskega izvora, izbiranje primernih živil, in uporabljanje sodobne tehnike in tehnologije priprave hrane in pijače,
- izbiranje ustreznih postopkov toplotne obdelave, konzerviranja, pakiranja, skladiščenja,
- ravnanje po načelih dobre proizvodnje prakse in HACCP sistema, zagotavljanje in izvajanje ukrepov za ustrezno osebno higieno, higieno opreme in obratov.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • razloži razdelitev živil glede na izvor, hranilno sestavo in pomen ter uporabo določene skupine živil in izdelkov živalskega izvora: meso in ribe, mleko, jajca, med in drugo v naši prehrane; • sistematično spozna določene skupine živil in izdelkov rastlinskega izvora: žita, sadje, zelenjava, poživila, sladkor in drugo ter sistematično spozna vse vrste brezalkoholnih in alkoholnih pijač; 	<ul style="list-style-type: none"> • izbira živila, jih ustrezno dopolnjuje po hranilni vrednosti in vključuje v polnovreden, zdravju koristen obrok, • pravilno določi načine obdelave živil; • oceni ustreznost posameznih živil pri prehrani različnih skupin prebivalstva; • analizira pomen živil v zdravi prehrani;
<ul style="list-style-type: none"> • opiše tehnologijo skladiščenja, pakiranja, konzerviranja hrane; • razloži posamezne toplotne postopke obdelave živil ter njihove vplive na živila; 	<ul style="list-style-type: none"> • izbere pogoje skladiščenja, načine pakiranja in konzerviranja živil; • skrbi za ohranjanje kakovosti živil med skladiščenjem, pakiranjem, konzerviranjem in pripravo živil in oceni pravilno oceniti spremembe živil med in po skladiščenju in konzerviranju; • uporabi toplotne postopke obdelave živil glede

	na spremembe, ki se dogajajo med toplotno obdelavo;
<ul style="list-style-type: none"> • pojasni HACCP načrt, osnove dobre proizvodne prakse, ter našteje ukrepe za izvajanje osebne higiene, higiene opreme in obratov; 	<ul style="list-style-type: none"> • izvede HACCP načrt v praksi; • izvaja ukrepe dobre proizvodne prakse; • skrbi za izvajanje osebne higiene delavcev, higiene opreme in obratov;
<ul style="list-style-type: none"> • razloži zgradbo prebavil, prebavo in presnovo hrane; 	<ul style="list-style-type: none"> • analizira povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh;
<ul style="list-style-type: none"> • pojasni hranilno in energijsko vrednosti hrane; • pozna energijske in hranilne potrebe človeka ter izvede načrtovanje obrokov z načeli zdrave prehrane; • upošteva gastronomsko kulinarična načela načrtovanje jedilnikov; 	<ul style="list-style-type: none"> • izračuna energijsko in hranilno vrednost obrokov in načrtuje primerne obroke glede na potrebe posameznika ali skupine prebivalstva; • načrtuje senzorično in estetsko sprejemljive jedilnike, po načelih zdrave prehrane;
<ul style="list-style-type: none"> • opiše senzorične lastnosti posameznih živil, pijač, jedi in obrokov in pozna pogoje, metode in načine senzoričnega ocenjevanja; • opiše senzorične lastnosti vina; 	<ul style="list-style-type: none"> • določi kriterije senzoričnega ocenjevanja hrane in pijače za vrednotenje gastronomske kakovosti; • oceni senzorične lastnosti vina in jih vključiti v kulinarično ponudbo;
<ul style="list-style-type: none"> • pojasni alternativne načine prehranjevanja ter planiranje obrokov z načeli zdrave prehrane; 	<ul style="list-style-type: none"> • izbere funkcionalna in dietna živila pri sestavljanju izrednih obrokov in zna podati predloge za kombiniranje jedi/živil v obroku;
<ul style="list-style-type: none"> • opiše načine prehranjevanja za različne skupine prebivalstva (otroci in mladostniki, odrasli, starostniki, športniki) in pri različnih fizioloških stanjih (nosečnice, otročnice); 	<ul style="list-style-type: none"> • uporablja sodobna priporočila za prehrano različnih skupin prebivalstva ter pozna značilnosti prehrane pri različnih starostih, obremenitvah in fizioloških stanjih; • načrtuje obroke za prehranjevanje različnih skupin prebivalcev;
<ul style="list-style-type: none"> • pojasni tehnologijo priprave, distribucije in porcioniranja gotovih jedi s poudarkom na sodobnih tehnologijah, varnosti in jedilni kakovosti obrokov; 	<ul style="list-style-type: none"> • upošteva funkcionalne in tehnološke lastnosti živil in izdela smernice za tehnološke postopke in oblikovanje značilnih jedi; • analizira novosti na področju varne priprave jedi in opredeli dejavnike tveganja s kritičnimi točkami; • združuje tehnološka znanja in oblikovalske spretnosti pri postavitvi jedi in daje poudarek izraznosti jedi; • izvede ustrezne načine serviranja in postrežbe hrane in pijače;
<ul style="list-style-type: none"> • razloži načela dietne prehrane, pozna posamezne diete in zahteve za sestavljanje obrokov; • opiše različne izločitvene režime prehrane, ki so vezani na sestavo živil (celiakija in podobno). 	<ul style="list-style-type: none"> • izdela zdravju koristen jedilnik z upoštevanjem normativov in kriterijev; • izdela jedilnik za različne prilagojene režime prehrane: redukcijski, obogatitveni, izločitveni.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 84 (60 ur predavanj, 24 ur vaj v laboratorijih, v okviru laboratorijskih vaj se izvedejo vaje na terenu)

Število ur samostojnega dela: 86 (50 ur študija literature, 15 ur priprava poročila o vajah, 21 ur priprave različnih jedilnikov)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah - 80%,
- poročilo z zagovorom,
- pisni izpit)