

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

GASTRONOMIJA

### 2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- spoznati obdobja in pomembne prelomnice v razvoju gastronomije;
- razviti sposobnost za vključevanje trendov s področja gastronomije v svoje delo;
- razumeti vlogo hrane pri zadovoljevanju potreb (fiziološko, psihološko in socialno vlogo hrane) ter preprečevanju nastanka kroničnih nenalezljivih bolezni (KNB);
- razviti sposobnost ravnanja v skladu z načeli trajnostnega razvoja;
- poiskati strokovne informacije v slovenskem in tujem jeziku in jih interpretirati.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- razumeti sistematiko živil, njihovo zgradbo in senzorično kakovost ter prehransko vrednost;
- uporabljati načela varne, varovalne in uravnotežene prehrane pri načrtovanju jedilnikov;
- uporabljati računalniške programe za načrtovanje prehrane ter za izračun energijske in hranilne vrednosti jedi;
- razumeti pomen evropskih in nacionalnih shem kakovosti ter zaščitene pridelkov in živil;
- izdelati enostavnejše jedilnike za raznolike ciljne skupine ter jih povezati s slovensko in mednarodno gastronomsko dediščino;
- uporabljati ukrepe za zagotavljanje kakovosti hrane in pijač ter zdravstvene neoporečnosti živil.

### 3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. vključevanje gastronomskih načel pri oblikovanju gostinske ponudbe;
2. razvrščanje živil po različnih kriterijih ter izbiranje živil in postopkov obdelave;
3. izvajanje ukrepov za zagotavljanje varne hrane in pijač;
4. upoštevanje vloge hrane in pomena senzorične kakovosti pri načrtovanju jedilnikov;
5. načrtovanje varovalne prehrane za zmanjšanje tveganja za nastanek kroničnih nenalezljivih bolezni (KNB);

6. promoviranje slovenske in svetovne gastronomije ter gastronomske dediščine in zaščitene kmetijskih pridelkov ter njihovo umeščanje v gostinsko ponudbo ali druge oblike organizirane prehrane.

#### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
<b>1. Vključevanje gastronomskih načel pri oblikovanju gostinske ponudbe:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• pojasni pojem gastronomija;</li><li>• ponazori pomen gastronomije z značilnostmi posameznih zgodovinskih obdobj;</li><li>• spremlja pristope in načela sodobne gastronomije.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• analizira odnos do jedi in pijač ter prehranske navade skozi čas;</li><li>• razlikuje med različnimi gastronomskimi pristopi;</li><li>• vključi gastronomska načela pri oblikovanju obrokov za raznolike gostinske ponudbe.</li></ul>
<b>2. Razvrščanje živil po različnih kriterijih ter izbiranje živil in postopkov obdelave:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• razvrsti živila po prevladujočih hranilnih snoveh (beljakovinska, ogljikohidratna, maščobna);</li><li>• razloži zgradbo živil (osnovne sestavine živil) in vlogo osnovnih sestavin hrane;</li><li>• ugotovi značilnosti zgradbe posameznih sestavin hrane;</li><li>• utemelji pomembnost vključevanja vseh skupin živil v vsakodnevno prehrano;</li><li>• razvršča živila glede na vsebnost aditivov in alergenov v živilih;</li><li>• utemelji načela trajnosti in ekonomičnega ravnanja z živilami.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• odgovorno izbira in uporablja živila glede na različne kriterije;</li><li>• utemelji način uporabe živil in priprave jedi glede na prehransko kakovost;</li><li>• izračuna energijsko in hranilno vrednost jedi;</li><li>• presodi prehransko kakovost posameznega živila oz. jedi in obrokov;</li><li>• presodi o možnosti uporabe živil, ki vsebujejo aditive in alergene;</li><li>• kritično ovrednoti razmerje med gastronomsko in prehransko kakovostjo ter ceno živila/jedi;</li><li>• izvaja načela ekonomičnega ravnanja z živilami («zero waste»).</li></ul>

<b>3. Izvajanje ukrepov za zagotavljanje varne hrane in pijač:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• spremlja zakonske predpise in načine zagotavljanja varne hrane in pijač;</li><li>• utemelji pomen sistema HACCP pri zagotavljanju varne hrane;</li><li>• razlikuje izvore kontaminacij in načine njihovega preprečevanja;</li><li>• pojasni razlike med tehnološko koristnimi in škodljivimi mikroorganizmi ter razlike med patogenimi in zdravju neškodljivimi mikroorganizmi;</li><li>• razloži posledice zastrupitve in predlaga načine njihovega preprečevanja.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• uporabi predpise o ustreznosti živil za zagotavljanje varne hrane;</li><li>• izvaja načela HACCP sistema;</li><li>• presodi o izločitvi nekakovostnih in zdravju škodljivih živil;</li><li>• izbira in uporablja enostavne senzorične analize/teste za ugotavljanje kakovosti živil;</li><li>• izvaja ukrepe za preprečevanje mikrobiološke, kemijske in fizikalne kontaminacije živil v skladu z zakonodajo.</li></ul>
<b>4. Upoštevanje vloge hrane in pomena senzorične kakovosti pri načrtovanju jedilnikov:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• razloži fiziološko, psihološko in socialno funkcijo hrane;</li><li>• razloži fiziološke osnove uživanja hrane, režime prehranjevanja in pomen pravilnega načrtovanja obrokov;</li><li>• razloži načela za načrtovanje jedilnikov;</li><li>• pojasni pomen senzorične kakovosti hrane.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• uporablja gastronomsko-kulinarična načela pri načrtovanju obrokov;</li><li>• kombinira jedi in pijače v obrokih/jedilnikih;</li><li>• prepozna senzorične lastnosti hrane in pijač;</li><li>• organizira in izvaja enostavna senzorična ocenjevanja hrane in pijač.</li></ul>
<b>5. Načrtovanje varovalne prehrane za zmanjšanje tveganja za nastanek kroničnih nenalezljivih bolezni (KNB):</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• opiše značilnosti najpogostejših nenalezljivih kroničnih bolezni (KNB);</li><li>• pojasni pomen varovalne prehrane in posledice nepravilnega prehranjevanja;</li><li>• pojasni vplive posameznih živil, pijač, jedi, aditivov, postopkov priprave ter ritma prehrane na nastanek KNB;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• izbere ustrezna živila, jedi in postopke priprave hrane za preprečevanje KNB;</li><li>• predlaga spremembe jedilnikov glede na potrebe gosta;</li><li>• oceni ustreznost strežbe alkoholnih pijač gostom.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• pojasni vpliv in posledice prekomernega uživanja alkoholnih pijač;</li><li>• utemelji načela odgovorne strežbe alkoholnih pijač.</li></ul>	
<b>6. Promoviranje slovenske in svetovne gastronomije ter gastronomske dediščine in zaščitenih kmetijskih pridelkov ter njihovo umeščanje v gostinsko ponudbo ali druge oblike organizirane prehrane:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• primerja najpomembnejše nacionalne gastronomije sveta in njihov vpliv na trende;</li><li>• razlikuje značilnosti 24 slovenskih gastronomskih regij;</li><li>• pojasni značilnosti in utemelji pomen različnih shem kakovosti;</li><li>• utemelji pomen trajnosti v gastronomiji;</li><li>• ovrednoti pomen sezonskih in lokalno pridelanih živil ter njihov vpliv na trajnostni razvoj;</li><li>• predstavi vinsko terminologijo in osnove spajanja hrane in pijač.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• spremlja trende in novosti ter jih vključuje v načrtovanje gastronomske ponudbe;</li><li>• promovira slovensko gastronomijo;</li><li>• načrtuje jedilnike, ki temeljijo na gastronomski dediščini in vključuje sodobne trende;</li><li>• v ponudbo vključuje pridelke in živila iz shem kakovosti, sezonska in lokalno pridelana živila;</li><li>• predlaga spremembe v gastronomske ponudbi v skladu z načeli trajnosti.</li></ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 50 (36 ur predavanj, 14 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela študenta: 70 (študij literature in gradiv).