KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

PREHRANA Z GASTRONOMIJO

2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- krepiti odnose in spoštljivo komunicirati z različnimi deležniki v delovnem procesu v strokovni terminologiji;
- kooperativno sodelovati pri timskem delu;
- skrbeti za varnost in zdravje različnih deležnikov pri realizaciji gastronomske ponudbe;
- uporabljati različne digitalne tehnologije za načrtovanje in izvedbo prehranskih analiz ter pripravo gastronomske ponudbe;
- upoštevati načela trajnostnega razvoja in krožnega gospodarstva pri oblikovanju in realizaciji gastronomske ponudbe.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- ovrednotiti kulturo prehranjevanja;
- kritično presoditi tveganja pri alternativnih načinih prehranjevanja;
- vključevati gastronomska načela in smernice zdravega prehranjevanja v načrtovanje gastronomske ponudbe;
- uporabljati gastronomska načela pri oblikovanju dietne prehrane;
- usposobiti se za senzorično ocenjevanje živil, jedi in pijač;
- zagotavljati pripravo varnih živil/jedi;
- prevzemati pobudo za uvajanje gastronomskih novosti in trendov v stroki.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. načrtovanje ponudbe hrane in pijač za ciljne skupine;
2. analiziranje kulture prehranjevanja in različnih prehranskih navad;
3. razvrščanje živil, jedi in pijač po različnih kriterijih;
4. vrednotenje in načrtovanje obrokov za uravnoteženo in dietno prehrano;
5. oblikovanje gastronomske ponudbe;
6. raziskovanje harmonije hrane in pijač;
7. vključevanje značilnosti slovenske kulinarične dediščine in izbiranje lokalnih surovin/živil/jedi/pijač;

8. spremljanje svetovne kulinarične ponudbe in vključevanje svetovnih gastronomskih načel za načrtovanje obrokov.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
1. Načrtovanje ponudbe hrane in pijač za ciljne skupine	
Študent: • razloži fiziološko, psihološko in socialno funkcijo hrane in pijač; • primerja energijsko, hranilno, biološko in nasitno vrednost živil, pijač, jedi in obrokov; • razišče skladnost različnih kombinacij živil in pijač; • razloži pomen senzoričnega ocenjevanja živil, jedi in pijač.	Študent: • primerja živila, pijače, jedi in obroke glede na energijsko, hranilno, biološko in nasitno vrednost; • načrtuje uporabo živil in pijač glede na energijsko, hranilno, biološko in nasitno vrednost za sestavo obrokov za različne ciljne skupine; • ustvari različne kombinacije živil in pijač za posamezne obroke; • senzorično vrednoti kombinacije živil, pijač in jedi; • organizira in izvede senzorično ocenjevanje živil, pijač in jedi.
2. Analiziranje kulture prehranjevanja in različnih prehranskih navad	
Študent: • ugotovi značilnosti prehranjevanja in prehranskih navad različnih ciljnih skupin; • primerja značilnosti in razišče pomanjkljivosti različnih alternativnih načinov prehranjevanja; • kritično ovrednoti vpliv različnih dejavnikov na izbiro živil in način prehranjevanja; • presodi tveganja, ki nastanejo ob neuravnoteženi prehrani; • razišče gastronomske rešitve za preprečevanje prehranskih primanjkljajev pri alternativnih načinih prehranjevanja;	Študent: • analizira prehranske navade različnih ciljnih skupin; • načrtuje uravnoteženo prehrano za različne ciljne skupine in upošteva smernice zdravega prehranjevanja; • oceni pomen ozaveščanja in izobraževanja o uravnoteženem prehranjevanju na prehranske navade različnih ciljnih skupin; • ozavešča o možnih tveganjih in vključuje gastronomske rešitve za preprečevanje prehranskih primanjkljajev pri alternativnih načinih prehranjevanja; • načrtuje in pripravlja obroke za različne alternativne načine prehranjevanja.

• spremlja trende v gastronomiji, povezane z alternativnimi načini prehranjevanja.	
3. Razvrščanje živil, jedi in pijač po različnih kriterijih	
Študent: • ugotovi značilnosti posameznih živil, jedi in pijač; • razloži delitev živil, jedi in pijač na osnovi različnih kriterijev; • razlikuje različne tehnološke postopke priprave živil/jedi in utemelji spremembe, ki nastanejo med tehnološko obdelavo; • analizira uporabo različnih načinov toplotne obdelave, pri čemer upošteva smernice zdravega prehranjevanja in značilnosti posameznih jedi; • razloži posebnosti posameznih medicinsko predpisanih diet; • razloži namen različnih aditivov, začimb, dišavnic idr. v jedeh; • spremlja in razišče sodobne kulinarične trende.	Študent: • izbira živila, jedi in pijače na osnovi različnih kriterijev ter načrtuje njihovo uporabo in kombiniranje; • načrtuje in uporablja različne tehnološke postopke obdelave živil, pri čemer upošteva smernice zdravega prehranjevanja in značilnosti posameznih živil, jedi in pijač; • način toplotne obdelave prilagodi različnim ciljnim skupinam in njihovim prehranskim zahtevam oziroma dietnim navodilom; • izbira in načrtuje uporabo živil, jedi in pijač za pripravo obrokov za medicinsko predpisane diete; • v obstoječih jedilnikih zamenja živila in spremeni obroke, da jih prilagodi osebam z medicinsko predpisanimi dietami; • načrtuje in uporabi različne aditive, začimbe, dišavnice idr. pri pripravi jedi • predlaga in vključuje inovativne kulinarične rešitve.
4. Vrednotenje in načrtovanje obrokov za uravnoteženo in dietno prehrano	
Študent: • razlikuje varno, uravnoteženo, varovalno in dietno prehrano; • ovrednoti prehrano glede na ciljno skupino (prehrana otrok in mladostnikov, prehrana delavcev, prehrana športnikov, prehrana starejših …); • razloži priporočila uravnotežene in varovalne prehrane; • razloži energijske potrebe in potrebe po hranilnih snoveh za različne ciljne skupine;	Študent: • analizira in presodi obroke glede na hranilno in energijsko vrednost, senzorične lastnosti jedi, način prehranjevanja in vrsto prehrane (varovalna, dietna …); • v skladu s smernicami zdravega prehranjevanja in prehranskimi priporočili načrtuje obroke za posamezne ciljne skupine; • pri pripravi obroka upošteva dietna navodila;

• razloži sestavo jedilnika za uravnoteženo in varovalno ter dietno prehrano; • predlaga spremembe in izboljšave obstoječih jedilnikov za pripravo varovalnih ali dietnih obrokov.	• izračuna hranilne in energijske vrednosti obroka in jedilnika; • svetuje in načrtuje ustrezen jedilnik za pripravo uravnoteženih, varovalnih ali dietnih obrokov; • pri načrtovanju in pripravi obroka upošteva senzorične lastnosti posameznih živil, jedi in pijač; • smiselno vključuje gastronomska načela v načrtovanje in pripravo uravnoteženih, varovalnih ali dietnih obrokov.
5. Oblikovanje gastronomske ponudbe	
Študent: • utemelji značilnosti klasičnih in sodobnih gastronomskih načel; • utemelji izbor jedi in pijač ter načinov priprave jedi v gastronomski ponudbi; • analizira senzorične lastnosti posameznih živil, jedi in pijač; • razloži pomen organiziranja kulinaričnih dogodkov; • utemelji tveganja pri zagotavljanju varne hrane; • spremlja sodobna gastronomska načela in analizira sodobne trende v oblikovanju gastronomske ponudbe.	Študent: • izbira in vključuje različna klasična in sodobna gastronomska načela v pripravo raznolikih gastronomskih ponudb; • načrtuje in pripravi gastronomsko ponudbo za različne ciljne skupine, • kritično oceni različne gastronomske ponudbe na tržišču; • količinsko, kakovostno in senzorično oceni posamezne jedi in obroke iz gastronomske ponudbe; • načrtuje in organizira kulinarični dogodek; • pri načrtovanju in pripravi gastronomske ponudbe upošteva načela varne hrane; • vključuje sodobne trende v oblikovanje gastronomske ponudbe.
6. Raziskovanje harmonije hrane in pijač	
Študent: • razloži značilnosti proizvodnje različnih pijač; • primerja značilnosti posameznih pijač; • razloži značilnosti priprave različnih jedi; • utemelji gastronomska načela združevanja hrane in pijače; • razloži postopek degustiranja pijač;	Študent: • načrtuje in pripravi skladno gastronomsko ponudbo hrane in pijač; • kritično ovrednoti povezavo med kakovostjo gastronomske ponudbe ter ceno jedi in pijač; • razlikuje med različnimi pijačami in ugotovi napake; • ovrednoti značilnosti posameznih jedi in ugotovi napake;

• razloži pomen različnih sistemov in načinov strežbe; • spremlja trende strežbe in stiliranja jedi.	• izbere pijačo in jo degustira ob jedi; • predlaga načrt in organizacijo načina strežbe jedi in pijač; • predlaga spremembe pri strežbi, stiliranju in predstavitvi jedi.
7. Vključevanje značilnosti slovenske kulinarične dediščine in izbiranje lokalnih surovin/živil/jedi/pijač	
Študent: • razloži tradicionalne slovenske kulinarične značilnosti; • razišče kulinarične značilnosti posameznih regij Slovenije; • analizira tradicionalne in sodobne načine priprave značilnih slovenskih jedi; • utemelji zahteve za oblikovanje tipičnih slovenskih jedilnikov; • razloži nacionalne sheme kakovosti; • ugotovi posebnosti slovenske praznične kulinarike; • razišče in ovrednoti slovenske ponudnike surovin, živil, jedi in pijač; • spremlja novosti in trende v slovenski kulinariki.	Študent: • razvija kulinarične spretnosti, • načrtuje, pripravi in predstavi tradicionalne slovenske jedi; • načrtuje in pripravi tipične slovenske jedilnike, • vključuje tradicionalne slovenske kulinarične posebnosti v jedilnik; • senzorično oceni tradicionalne in lokalne slovenske jedi; • senzorično oceni kmetijske izdelke, živila in jedi, zaščitene z nacionalno shemo kakovosti; • v gastronomsko ponudbo vključuje lokalne ponudnike surovin, živil, jedi in pijač; • promovira slovensko kulinariko; • vpeljuje nove kulinarične trende v pripravo in stiliranje slovenskih jedi.
8. Spremljanje svetovne kulinarične ponudbe in vključevanje svetovnih gastronomskih načel za načrtovanje obrokov	
Študent: • razloži značilnosti mednarodnih kuhinj; • razišče trende v svetovni kulinariki in jih kritično ovrednoti; • ugotovi značilnosti tipičnih tradicionalnih mednarodnih jedi; • utemelji evropske sheme kakovosti in pregleda zaščitene kmetijske izdelke, živila in jedi; • analizira mednarodna gastronomska načela.	Študent: • pripravi in predstavi tipične tradicionalne mednarodne jedi; • senzorično oceni tipične tradicionalne mednarodne jedi in ugotovi napake; • senzorično oceni kmetijske izdelke, živila in jedi, zaščitene z evropsko shemo kakovosti; • izbira jedi iz različnih vrst mednarodnih kuhinj in jih vključuje v načrtovanje jedilnikov in pripravo obrokov;

	• vključuje mednarodna gastronomska načela in vpeljuje svetovne kulinarične trende.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 54 (24 ur predavanj, 12 ur seminarskih vaj in 18 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela študenta: 66 ur (študij literature, študij primerov reševanja praktičnih nalog, načrtovanje obrokov …).