

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

HRANA IN PIJAČE

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- varovati zdravje in upoštevati predpise o varnosti in zdravju pri delu;
- razviti sposobnost ravnanja v skladu z načeli trajnostnega razvoja;
- razviti sposobnost komuniciranja in sporazumevanja z različnimi deležniki v delovnem procesu, prilagajati komunikacijo sogovorniku, vsebini in situaciji;
- izboljšati usposobljenost za uporabo digitalnih tehnologij pri načrtovanju prehrane.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- spoznati pomen ustreznosti živil (hrane in pijače) s prehranskega vidika;
- izbrati živila (hrano in pijače) ob upoštevanju njihove zgradbe, prehranske in senzorične vrednosti;
- uporabljati ukrepe za zagotavljanje kakovosti hrane in pijač;
- uporabljati ukrepe za zagotavljanje zdravstvene neoporečnosti živil in varovanje zdravja;
- ravnati v skladu z načeli trajnostnega razvoja.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. izbiranje živil ter pravilno ravnanje z njimi;
2. upoštevanje higiene in ukrepov za zagotavljanje varne hrane in pijač;
3. upoštevanje prehranskih potreb različnih ciljnih skupin in pomena digitalnih orodij pri načrtovanju prehrane;
4. vrednotenje senzorične kakovosti hrane in pijač;
5. izvajanje tehnoloških procesov v povezavi z živili;

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Izbiranje živil ter pravilno ravnanje z njimi:	
<ul style="list-style-type: none"> • razvrsti živila (hrana in pijače) po skupinah glede na izvor, hranilno sestavo, pomen, letni čas in uporabo; • primerja značilnosti posameznih skupin živil živalskega in rastlinskega izvora; • primerja značilnosti posameznih skupin brezalkoholnih in alkoholnih pijač; • utemelji uporabo posameznih skupin živil (hrana in pijače) glede na njihove lastnosti in pomen v prehrani; • razloži tehnologije pridobivanja in optimalnega shranjevanja živil; • primerja načine za podaljševanje obstojnosti živil; • razčleni posamezne toplotne postopke obdelave živil in spremembe na živilih med obdelavo. 	<ul style="list-style-type: none"> • oceni in izbira živila (hrana in pijače) glede na izvor, letni čas, prehransko vrednost, ekonomičnost in trajnost; • izbira in načrtuje optimalne načine obdelave živil; • utemelji ustreznost izbire posameznih živil za različne ciljne skupine; • oceni pomen živil v vsakdanji prehrani; • izbere optimalne pogoje za shranjevanje živil; • odloči se za optimalne načine embaliranja in podaljšanja trajnosti živil; • spremlja kakovost živil in oceni spremembe med shranjevanjem živil; • ugotovi napake in neželene spremembe med shranjevanjem in ustrezno ukrepa za odpravo pomanjkljivosti; • upošteva načela trajnosti pri ravnanju z živilom.
2. Upoštevanje higiene in ukrepov za zagotavljanje varne hrane in pijač:	
<ul style="list-style-type: none"> • spremlja zakonske predpise in načine zagotavljanja varne hrane in pijač; • utemelji pomen sistema HACCP pri zagotavljanju varne hrane; • razlikuje različne vrste tveganj (biološka, kemijska in fizikalna) in načine njihovega obvladovanja. 	<ul style="list-style-type: none"> • uporabi predpise o ustreznosti živil za zagotavljanje varne hrane; • izvaja načela HACCP sistema; • spremlja izvajanje načel HACCP sistema v obratu; • izvaja ukrepe za preprečevanje bioloških, fizikalnih in kemijskih tveganj v obratu; • izbere in izvaja ukrepe dobre higienske prakse v obratu.
3. Upoštevanje prehranskih potreb različnih ciljnih skupin in pomena digitalnih orodij pri načrtovanju prehrane:	
<ul style="list-style-type: none"> • razčleni procese prebave in presnove hrane; • ugotovi značilnosti hranilne in energijske vrednosti hrane; 	<ul style="list-style-type: none"> • utemelji povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh; • izbira in načrtuje primerne obroke za posameznika oz. ciljno skupino;

<ul style="list-style-type: none">• utemelji energijske in hranilne potrebe posameznika oz. ciljne skupine;• vključi gastronomsko-kulinarična načela pri načrtovanju obrokov;• navede digitalna orodja za načrtovanje prehrane.	<ul style="list-style-type: none">• sestavi senzorično in estetsko sprejemljive jedilnike za različne ciljne skupine;• izračuna in ovrednoti energijsko in hranilno vrednost jedilnikov z uporabo digitalnih orodij.
4. Vrednotenje senzorične kakovosti hrane in pijač:	
<ul style="list-style-type: none">• pojasni pomen senzorične kakovosti hrane in pijač;• opiše senzorične lastnosti posameznih živil (hrane in pijač) ter obrokov;• utemelji kriterije za izvedbo senzoričnega ocenjevanja različnih živil (hrane in pijač) ter obrokov.	<ul style="list-style-type: none">• izbere kriterije za senzorično ocenjevanje živil (hrane in pijač) ter obrokov;• prepozna ustrezne senzorične lastnosti živil (hrane in pijač) ter obrokov;• organizira in izvaja senzorično vrednotenje živil (hrane in pijač) ter obrokov.
5. Izvajanje tehnoloških procesov v povezavi z živil:	
<ul style="list-style-type: none">• pojasni značilnosti tehnoloških procesov v povezavi z živil ter obroki;• utemelji pomen kakovosti živil ter obrokov;• utemelji pomen tehnoloških procesov za prehransko vrednost živil;• spremlja razvoj sodobnih tehnologij in novih živil;• razloži pomen označevanja živil (hrana in pijače);• z uporabo IKT razišče zanesljive vire za označevanje živil (hrane in pijač).	<ul style="list-style-type: none">• prepozna tehnološke značilnosti živil (hrana in pijače) in presodi o možnosti uporabe živil glede na spremembe med obdelavo;• izbira in načrtuje uporabo sodobnih tehnologij v pripravi hrane;• presodi prehransko in gastronomsko kakovost posameznega živila (hrana in pijače) ter obrokov;• vključuje nova živila v prehrano;• prepozna in upošteva oznake na embalaži živil (roki trajanja, vsebnost aditivov, alergenov,...);• presodi o možnosti uporabe živil, ki vsebujejo aditive in alergene;• pravilno označuje živila, jedi ter obroke.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (24 ur predavanj, 48 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela: 78 (študij literature, načrtovanje prehrane s pomočjo digitalnih orodij, priprava poročil).