

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

KREATIVNA PRIPRAVA ALTERNATIVNE IN DIETNE PREHRANE

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- razviti kreativnost in občutek za estetiko pri pripravi hrane za različne ciljne skupine;
- spodbujati ravnanje v skladu z načeli trajnostnega razvoja;
- nadgraditi sposobnost komuniciranja in sporazumevanja v delovnem procesu, prilagajati komunikacijo sogovorniku, vsebini in situaciji;
- izboljšati usposobljenost za varovanje zdravja in upoštevati predpise o varnosti in zdravju pri delu

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- razlikovati alternativne načine prehranjevanja, njihove značilnosti in vplive na zdravje;
- upoštevati verske, etnične, kulturne, zgodovinske in druge vidike za nastanek alternativnih načinov prehranjevanja;
- pravilno sestaviti jedilnike za posamezne medicinsko predpisane diete v sodelovanju z odgovorno osebo ob upoštevanju normativov in pravil stroke;
- načrtovati in pripraviti alternativne, dietne in druge jedi za različne ciljne skupine;
- uporabljati digitalna orodja pri načrtovanju prehrane.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. upoštevanje različnih načinov prehranjevanja;
2. razlikovanje najpogostejših oblik alternativne prehrane;
3. upoštevanje zahtev dietne prehrane;
4. pripravlanje kreativne alternativne in dietne prehrane.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Upoštevanje različnih načinov prehranjevanja:	
<ul style="list-style-type: none">● pojasni zgodovinski pogled na različne načine prehranjevanja;● razlikuje med kulturološkimi, etičnimi, verskimi in zdravstvenimi vplivi na nastanek različnih načinov prehranjevanja.● utemelji pomen alternativne prehrane.	<ul style="list-style-type: none">● razčleni različne načine prehranjevanja;● prepozna goste z različnimi načini prehranjevanja;● prilagodi ponudbo alternativne prehrane potrebam gostov.
2. Razlikovanje značilnosti najpogostejših oblik alternativne prehrane:	
<ul style="list-style-type: none">● ugotovi značilnosti posameznih alternativnih načinov prehranjevanja;● pojasni značilnosti prehranjevanja v različnih življenjskih obdobjih;● primerja priporočene in alternativne načine prehranjevanja v različnih življenjskih obdobjih in fizioloških stanjih;● presodi pozitivne in negativne značilnosti posameznih alternativnih načinov prehranjevanja.	<ul style="list-style-type: none">● kritično ovrednoti posamezne oblike alternativne prehrane glede na smernice uravnoveženega prehranjevanja;● izdelava jedilnike z upoštevanjem zahtev posameznih alternativnih načinov prehranjevanja za različne ciljne skupine;● ustvari kreativni jedilnik za različne načine prehrane in ciljne skupine s pomočjo IKT.
3. Upoštevanje zahtev dietne prehrane:	
<ul style="list-style-type: none">● razloži načela dietne prehrane, utemelji posamezne diete in zahteve za sestavljanje obrokov;● razlikuje najpogostejše medicinsko predpisane diete;	<ul style="list-style-type: none">● izbere primerna živila in postopke obdelave ter jih upošteva pri načrtovanju in pripravi dietnega jedilnika;

<ul style="list-style-type: none">• opiše različne izločitvene režime prehrane, ki so vezani na sestavo živil (celiakija ipd.).	<ul style="list-style-type: none">• vključi kulinarično-gastronomska načela ter elemente kreativnosti in estetike v pripravo dietnega jedilnika;• izdelava dietni jedilnik z upoštevanjem normativov in posameznih dietnih zahtev;• izdelava jedilnik z uporabo IKT za različne prilagojene načine prehrane: redukcijski, obogatitveni, izločitveni.
4. Pripravljanje kreativne alternativne in dietne prehrane:	
<ul style="list-style-type: none">• oceni energijske in hranilne potrebe posameznika z vidika uravnotežene prehrane;• utemelji izbiro živil in postopkov priprave jedi glede na ciljno skupino;• spremlja gastronomsko-kulinarična načela ter trende s področja kreativne gastronomije.	<ul style="list-style-type: none">• izbere primerna živila in postopke v skladu z načeli trajnosti;• izvede pripravo jedi glede na zahteve alternativnega ali dietnega jedilnika;• uporabi gastronomsko-kulinarična načela pri pripravi jedi;• vključi novosti s področja kreativne gastronomije pri pripravi in predstavitvi jedi.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (12 ur predavanj, 60 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 78 (študij literature, načrtovanje jedilnikov z IKT).