



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: PREHRANA Z GASTRONOMIJO IN KULINARIKO (PGK)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- osvojiti gastronomska in kulinarična načela,
- spoznati kulturo prehranjevanja,
- usposobiti se za načrtovanje in vodenje prehrane,
- usposobiti se za sodelovanje v proizvodnji živil rastlinskega in živalskega izvira ter pijač,
- načrtovati, organizirati in nadzorovati higieno v podjetju,
- skrbeti za proizvodnjo varnega živila.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- razume strokovno izrazoslovje s področja zdrave prehrane, gastronomije in kulinarike,
- razume kulturo prehranjevanja in specifičnih vrst prehrane,
- uporablja načela zdrave prehrane v praksi,
- uporablja gastronomska in kulinarična načela v gastronomski ponudbi,
- uporablja sistematiko jedi – po hranilnih snoveh, energetskih vrednostih in osnovnih senzoričnih lastnostih,
- oblikuje ustrezne jedilnike (klasične, dietne, jedilnike nacionalne in mednarodne kuhinje),
- prevzema pobude za uvajanje novosti v stroki,
- uporablja informacijske tehnologije za področje analiz in pripravo ponudbe,
- vrednoti rezultate načrtovanja in izvedbe procesov,
- uporablja senzorično ocenjevanje živil, pijač in jedi v praksi,
- kooperativno sodelovanje pri timskem delu.



4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
A) Prehrana	
<p>Kultura prehranjevanja – vloga prehrane, navade in razvade v prehrani, prehranska vzgoja</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna osnovne pojme s področja prehrane, - pojasni socialno in psihološko vlogo hrane, - opiše prehranske navade in razvade - poznajo vpliv vzgoje na zdravo prehrano, - poveže vrste in načine prehranjevanja z načeli zdrave prehrane in prehranskimi navadami, - pozna alternativne načine prehranjevanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - razlikuje strokovne pojme prehranjevanje, hrana, prehrana, - interpretira socialno in psihološko vlogo hrane, - oceni pomen vzgoje in prehranske navade na prehrano Slovencev, - loči verske, kulturne, ekonomske, zemljepisne dejavnike, ki vplivajo na način prehranjevanja.
<p>Dejavniki pri uravnavanju prehrane – hranilne snovi, senzorične lastnosti hrane</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna hranilne snovi, - opiše senzorične lastnosti hrane, - spozna senzorično analizo živil. 	<ul style="list-style-type: none"> - razlikuje strokovne pojme kot so – hranilne snovi, senzorika živil, lakota, apetit, gastronomija, dietetika..., - razlikuje hrano po senzoričnih lastnostih, - izvede senzorično analizo živil.
<p>Sistematika jedi</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojasni delitev jedi po prevladujočih hranilnih snoveh (beljakovinske, maščobne, vitaminske, kombinirane). 	<ul style="list-style-type: none"> - razlikuje načine delitve živil, - loči jedi po lastnostih.
<p>Jedilniki za zdravo in dietno prehrano</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše primere uporabe različnih vrst prehrane – prehrana otrok, mladine, delavcev, športnikov..., - pozna priporočila varovalne prehrane 	<ul style="list-style-type: none"> - analizira potrebe po hranilnih snoveh glede na vrsto obroka, način prehrane in vrsto prehrane,



<ul style="list-style-type: none"> - pozna energetske potrebe po kategorijah. 	<ul style="list-style-type: none"> - uporablja priporočila varovalne prehrane, - ravna v skladu s prehranskimi priporočili, - izračuna hranilne in energetske potrebe za različne kategorije zdravih ljudi – mladino, odrasle, moške in ženske ter pri različnih dietah,
B) Gastronomija	
<p>Osnove gastronomije in kakovostna gastronomska ponudba</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna opredelitev in pomen klasične ter sodobne gastronomije, - pozna fiziološke osnove gastronomije pri uživanju hrane in režime prehranjevanja, - pozna gastronomske značilnosti jedi. 	<ul style="list-style-type: none"> - skrbi za kakovostno gastronomsko ponudbo, - uporablja načela varne hrane in gastronomije, - poišče različne vire za področje novosti,
<p>Gastronomska načela in enogastronomija</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume gastronomsko-kulinarična načela, - opiše načine zagotavljanja sledljivosti živil, - oblikuje kriterije za kakovostne jedi, - pozna načine priprave jedi in sodobne tehnologije, - pozna senzorične lastnosti živil, pijač in jedi, - pozna pogoje, metode in načine senzoričnega ocenjevanja jedi in obrokov. 	<ul style="list-style-type: none"> - sodeluje pri planiranju alternativnih jedilnikov, - skrbi za skladnost ponudbe hrane in pijač – enogastronomija, - uporablja najugodnejše kombinacije hrane in pijač, - načrtuje razvoj novih proizvodov, - analizira tveganja v proizvodnem procesu - sodeluje v delovnih timih, - uporablja informacijsko tehnologijo,
<p>Alternativna prehrana in gastronomija</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna novosti na področju alternativnih vrst prehrane, - prepozna trende v gastronomiji. 	<ul style="list-style-type: none"> - razumno vključuje načela različnih vrst alternativne prehrane pri svojem delu, - vključuje trende zdrave prehrane v prehransko oz. gostinsko ponudbo ,
C) Kulinarika	
<p>Značilnosti slovenske kuhinje, kulinarične spretnosti, kulinarika in</p>	



<p>običaji</p> <ul style="list-style-type: none">- pojasni kulinarične značilnosti slovenske kuhinje,- prepozna zahteve za oblikovanje tipičnih domačih jedilnikov,- pozna uporabo dodatkov, aditivov, dišavnic... v kulinariki,- pozna načine postrežbe in dekoriranja jedi,- pozna praznično kulinariko. <p>Svetovna kulinarična dediščina in prepoznavnosti in značilnosti mednarodnih kuhinj in običajev</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna značilnosti tujih kuhinj <p>prepozna trende v svetovni kulinariki,</p> <ul style="list-style-type: none">- uporablja znanja s področja mednarodnih kuhinj.	<ul style="list-style-type: none">- razvija kulinarične spretnosti,- sodeluje pri pripravi novosti na področju kulinarike,- uporablja primerno kombinacijo jedi v obrokih,- pripravlja tipične slovenske jedilnike, slavnostne jedilnike,- skrbi za novosti v kulinarični ponudbi,- zna postaviti kriterije senzoričnega ocenjevanja za vrednotenje gastronomske kakovosti jedi,- zna predstaviti jedi in promovirati slovensko kulinariko, <ul style="list-style-type: none">- zna predstaviti tradicionalne jedi iz tujih kuhinj in jih opredeliti, <ul style="list-style-type: none">- izbira primerne jedi iz različnih vrst mednarodnih kuhinj in jih vključuje v kulinariko ter svetovalno delo pri prehrani.
---	---

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih in vajah individualni / skupinski seminarski projekti
- študij domače in tuje literature
- priprava seminarske naloge
- sodelovanje pri strokovnih projektih
- kolokviji
- pisni in/ ali ustni izpit
- opravljene vaje
- druge oblike.

Posebnosti pri izvedbi: Vaje v laboratorijih, računalniški učilnici ter eksperimentalnem prehranskem obratu. Študenti se pri vajah delijo v skupine po 15 študentov. Prisotnost laboranta.