



KATALOG ZNANJ

P7 OSNOVE GASTRONOMIJE (OGS)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- seznanjanje z osnovami uživanja hrane, sistematike in sestave živil (hrane in pijač) ter z načrtovanjem prehrane za različne skupine prebivalstva,
- uporaba zakonskih predpisov, ocenjevanje zdravstvene ustreznosti in kakovosti živil (hrane in pijač) ter usposabljanje za izvajanje ukrepov za zagotavljanje kakovosti hrane in pijač,
- razvijanje zavedanja o kulinarčni dediščini in želje po promoviranju le te.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtovanje, izvajanje in kontroliranje lastnega dela, komuniciranje ter načrtovanje dela s sodelavci,
- analiziranje fizioloških, psiholoških in zdravstvenih dejavnikov pri uživanju hrane in pijače in izvajanje ukrepov za zagotavljanje zdravstvene ustreznosti hrane in pijač,
- izbira primerna živila glede na sestavo živil (hrane in pijač), razdelitev živil (hrane in pijač) po izvoru, energijski in hranilni vrednosti in varuje zdravje z vidika živil,
- promoviranje slovenske kulinarike in lokalnih produktov ter slovenskih vin,
- uporabljanje zakonskih predpisov za zagotavljanje varne hrane in pijač.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• pozna opredelitev in pomen gastronomije, zgodovinski razvoj prehranjevanja in principe in načela sodobne gastronomije;	<ul style="list-style-type: none">• analizira odnos do jedi in pijač in prehranskih navade skozi čas
<ul style="list-style-type: none">• pozna sistematiko razdelitev živil (hrane in pijač) njihovo prehransko in tržno	<ul style="list-style-type: none">• določi hranilno vrednost in kakovost posameznega živila ter opredeli pomen

<p>vrednost;</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna sestavo živil (hrane in pijač), pomen hranilnih snovi in vode; 	<p>živila v obroku, oceni razmerje med kakovostjo in ceno živila.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • pozna zakonske predpise in načine zagotavljanja varne hrane in pijač; • pozna mikrobe in njihove učinke v živilih, pozna zastrupitve z živilami in načine preprečevanja zastrupitev; • pozna izvore kontaminacij in načine zagotavljanja higiene; 	<ul style="list-style-type: none"> • uporabi predpise o ustreznosti živil, izloči neakovostna in zdravju oporečna živila, izvaja ukrepe za preprečevanje mikrobiološke, kemijske in fizikalne kontaminacije živil; • izvaja enostavne senzorične in mikrobiološke analize za ugotavljanje zdravstvene neoporečnosti živil;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna fiziološke osnove uživanja hrane, režime prehranjevanja in bolezenska stanja, ki nastanejo zaradi nepravilne prehrane; • pozna osnove (senzorične) kakovosti hrane; • pozna načrtovanje jedilnikov; 	<ul style="list-style-type: none"> • uporablja gastronomsko-kulinarična načela in načela varne hrane kot izhodišče pri planiranju jedilnikov za različne naročnike; • predlaga kombiniranje jedi/živil v obroku in kombiniranje jedi in vina v obrokih
<ul style="list-style-type: none"> • pozna najpomembnejše nacionalne kuhinje sveta in njihove trende; • pozna slovensko kulinariko ter posebnosti regionalnih kuhinj, pozna narodne prepoznavne jedi, dediščino in sedanost; • pozna lokalne in zaščitene pridelke; • spozna kulturo pitja vina. 	<ul style="list-style-type: none"> • predstavi jedi in promovira slovensko kulinariko in vina.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (48 ur predavanj, 12 ur vaj v računalniški učilnici in laboratoriju)

Število ur samostojnega dela: 60 (40 ur študija literature, 20 ur samostojnega dela na računalniku)

Obveznost študenta:

- obvezna prisotnost na vajah - 80%,
- pisni izpit.