



## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMET: TEHNOLOGIJA INDUSTRIJSKO PRIPRAVLJENIH JEDI (TIJ)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta:

- upoštevanje trendov po hitri in varni hrani,
- skrb za izvajanje higienskih in varnostnih predpisov pri proizvodnji industrijsko pripravljenih jedi,
- vodenje tehnoloških postopkov in organiziranje delovnih procesov,
- sodelovanje pri uvajanju novih tehnologij in izboljšav na področju proizvodnje industrijsko pripravljenih jedi.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- izvaja analize potreb porabnikov po hitri in varni hrani,
- (so)oblikuje nove pred-pripravljene živilske izdelke,
- izbira ustrezne tehnološke postopke proizvodnje industrijsko pripravljenih jedi,
- sodeluje pri organiziranju proizvodnje industrijsko pripravljenih jedi,
- analizira in obvladuje tveganja v tovrstni proizvodnji,
- vrednoti industrijsko pripravljene jedi,
- prevzema odgovornost za varnost, sledljivost in kakovost industrijsko pripravljenih jedi.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent/ka:</i>	<i>Študent/ka:</i>
<b>Sodobne potrebe porabnikov in značilnosti trga z industrijsko pripravljenimi živili</b> - razume potrebe porabnikov in odzivanje industrije na le-te, analizira ponudbo industrijsko izdelanih jedi,	- upošteva zakonitosti trga in novo nastalih potreb na tržišču, - našteje prednosti in slabosti industrijsko



<p><b>Zahteve za oblikovanje pred-pripravljenih in pripravljenih živil</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna principe kombiniranja živil in kulinarične sprejemljivosti,</li><li>- nadgrajuje strokovna znanja iz živilskih tehnologij, varnih izdelkov,</li><li>- embalaže ipd. in jih uporablja pri oblikovanju predlogov za industrijsko pripravljene jedi,</li><li>- pozna načine kulinarične priprave različnih jedi, njihovo uporabnost in načine uporabe teh postopkov za industrijsko pripravljene jedi,</li></ul> <p><b>Tipična industrijsko pripravljena živila</b></p> <p><b>Zamrznjene jedi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- opiše in analizira potek priprave zmrznjenih zelenjavnih, mesnih in kombiniranih jedi,</li><li>- razume načine priprave hlajenih ali zmrznjenih pripravljenih test ali peciva,</li></ul> <p><b>Konzerve</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>. pozna in vrednoti tehnološko pripravo različnih vrst živil v konzervah (pasteriziranih in steriliziranih),</li></ul> <p><b>Praškasti izdelki</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>. opredeli pripravo praškastih industrijskih živil kot so juhe, omake, zmesi za peciva, kreme ipd.</li><li>. opiše in razume proizvodnjo</li></ul> <p><b>Kratkotrajno obstojna živila</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- industrijsko pripravljenih kratkotrajno obstojnih izdelkov kot so različne solate, sendviči ipd.</li></ul> <p><b>Postopki podaljševanja trajnosti živil in uporaba aditivov pri pripravi pred-pripravljenih ali pripravljenih živil</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- razume pomen in uporabnost različnih postopkov konzerviranja in konzervansov ter drugih aditivov,</li></ul> <p><b>Priprava industrijsko pripravljenih živil za promet in prodajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- analizira uporabnost različne vrste embalaže in načinov pakiranja,</li><li>- pozna zahteve za zagotavljanje varnosti,</li></ul>	<p>pripravljenih jedi,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- integrira različna znanja in jih kreativno uporabi pri projektiranju novih izdelkov,</li><li>- razlikuje med značilnostmi različnih vrst industrijsko pripravljenih jedi,</li><li>- samostojno rešuje tehnološke probleme v proizvodnji,</li><li>- načrtuje tehnološka navodila za proizvodnjo industrijsko pripravljenega jedi,</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- našteje predstavnike industrijsko pripravljenih jedi in opiše njihovo pripravo</li><li>- analizira kritične parametre za uspešen potek proizvodnje,</li><li>- opredeli možnosti za zagotavljanje sledljivosti v proizvodnji in distribuciji,</li><li>- zna opredeliti kakovostne kriterije za nabavo surovin,</li><li>. uporablja sodobno informacijsko tehnologijo v proizvodnem procesu,</li><li>- predvidi in oblikuje potrebno delovno dokumentacijo,</li><li>. odgovorno opravlja delo tehnologa.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- opredeli značilnosti posameznih postopkov konzerviranja in njihovo uporabnost pri pripravi industrijsko pripravljenih živil</li><li>- opredeli uporabo konzervansov ion drugih aditivov v pripravi pripravljenih živil</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- prepozna tveganja v proizvodnji, skladiščenju in transportu tovrstnih jedi in jih zna obvladovati,</li><li>- izbere ustrezne načine embalaže in</li></ul>
---	---



<p>kakovosti in sledljivosti industrijsko pripravljenih jedi, - pozna načine distribucije industrijsko pripravljenih jedi do porabnikov.</p>	<p>skladiščenja za industrijsko pripravljene izdelke, - opredeli načine sledljivosti v prometu in prodaji živil</p>
--	---

## **5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI**

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih, seminarskih in laboratorijskih vajah,
- študij literature,
- seminarska naloga ali sodelovanje in poročilo o delu v projektu,
- pisni in/ ali ustni izpit.

Posebnosti pri izvedbi: Vaje v laboratorijih, ter v eksperimentalni proizvodnji živilskih izdelkov (delavnice za živila rastlinskega in živila živalskega izvora). Študenti se pri vajah delijo v skupine po 15 študentov. Prisotnost laboranta.