



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: TEHNOLOGIJA IN ORGANIZACIJA PREHRANSKIH OBRATOV (TOP)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- osvojiti gastronomska in kulinarična načela ter kulturo prehranjevanja,
- usposobljenost za načrtovanje in vodenje tehnoloških postopkov v veliki kuhinji,
- usposobljenost za sodelovanje pri načrtovanju tehnoloških procesov v proizvodnji živil rastlinskega in živalskega izvira ter pijač,
- načrtovanje, organiziranje in nadzorovanje higieno v podjetju,
- skrb za proizvodnjo varnega živila.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- načrtuje tehnološke postopke v veliki kuhinji,
- vodi tehnološke postopke v prehranskih obratih,
- sodeluje pri načrtovanju in izbiri notranje opreme za prehranske obrate,
- samostojno in odgovorno odloča o vseh delovnih procesih,
- zagotavlja izvajanje delovnih postopkov v skladu z obstoječo zakonodajo,
- sodeluje pri izdelavi in izvajanju HACCP načrta in spremljevalnih programov,
- sledi napredku tehnološke opreme in procesov.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
Vrste velikih kuhinj in njihova organiziranost - opredeli vrste velikih kuhinj in razloži razlike med njimi, - pozna obrate družbene prehrane in gastronomske obrate, - pozna organizacijo dela v različnih vrstah	 - prepozna vrsto kuhinje v dani situaciji in sklepa o tehnologiji dela, - nariše shemo kuhinje in vriše čiste in nečiste poti ter označi križanja, - našteje dejavnike, ki vplivajo na



<p>velikih kuhinj, - navede količinske normative glede opreme in postavitve le-te.</p>	<p>načrtovanje velikih kuhinj, - samostojno in odgovorno odloča o vseh delovnih procesih,</p>
<p>Načrtovanje in opremljanje velikih kuhinj</p> <p>- razvrsti prostorska območja v veliki kuhinji na čista in nečista, na kuhinjske in stranske delovne prostore, - spozna tehnične zahteve za delovanje kuhinje, - pozna osnovno opremo prostorov, - opredeli osnovne zahteve glede na vrsto kuhinje.</p>	<p>- načrtuje in vodi tehnološki proces ter odloča o mestih izvajanja posameznih faz, - oceni primernost kuhinjskega obrata glede tehničnih zahtev, - nariše osnovno razporeditev opreme v kuhinji, - opredeli mesta tehničnih zahtev (električna instalacija, vodovod in kanalizacija, razsvetljava, plinska instalacija ...),</p>
<p>Tehnološki proces</p> <p>- pozna osnove tehnološkega procesa, - opredeli zahteve za tehnološko opremo, - opiše tehnično opremo in inštalacije, - pojasni značilnosti cateringa.</p>	<p>- planira organiziranost tehnološkega procesa, - izračuna pogoje za priklop tehnološke opreme – porabo el. energije, plina, porabo vode, količino odpadnih materialov, - izračuna potrebo po površinah za določene kapacitete kuhinje, - racionalno presoja o nujnosti nabave opreme in pripomočkov,</p>
<p>Tehnologija priprave hrane</p> <p>- našteje in opišejo postopke za mehansko in toplotno obdelavo živil, - razume principe delovanja kuhinjske opreme in pripomočkov, - primerja načine razdeljevanja in transporta pripravljenih jedi.</p>	<p>- izračuna kapacitete notranje opreme – kotlov, štedilnikov, pečic..., - opredeli mehanske postopke priprave hrane, - našteje in opišejo načine termične priprave hrane in njihovo uporabnost v posameznih obratih, - oceni primernost postopka glede na zdravstveno in senzorično ustreznost ter ekonomičnost,</p>
<p>Vzdrževanje higiene v prehranskih obratih</p> <p>- razume pravila DHP in DPP, - razloži postopke čiščenja in dezinfekcije, - pozna pravila lepega vedenja in hišni red.</p>	<p>- izdela plan čiščenja in navodila za čiščenje, - upošteva varnostne predpise in ekološke zahteve,</p>



	<ul style="list-style-type: none">- pripravi načrt ravnanja z odpadnimi snovmi (odpadno olje, organski odpadki, papir, plastika, kovina...),
Zagotavljanje proizvodnje varne hrane v prehranskih obratih <ul style="list-style-type: none">- našteje in razložijo spremljevalne programe sistema HACCP,- razloži pojme sistema HACCP,- spozna zakonodajo in predpise za področje delovanja velikih kuhinj.	<ul style="list-style-type: none">- sodeluje pri izvajanju spremljevalnih programov HACCP sistema,- sodeluje pri izdelavi in izvajanju HACCP načrta,- posreduje strokovno znanje na sodelavce,
Ergonomija <ul style="list-style-type: none">- pozna načela ergonomije,- opredeli pomen ergonomije za zaposlene- pojasni vzroke poškodb,- uvaja novosti in tehnično-tehnološke ukrepe v prehranskih obratih.	<ul style="list-style-type: none">- sodeluje pri izbiri opreme in pripomočkov,- upošteva ergonomijo pri tehnološki zasnovi kuhinj,- uporablja strojno in programsko opremo.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih in vajah, individualni / skupinski seminarski projekti
- kolokviji
- opravljene vaje
- študij tuje in domače literature
- pisni in/ ali ustni izpit
- druge oblike.

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