



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: TEHNOLOGIJA RASTLINSKIH ŽIVIL (TRŽ)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- sposobnost študenta komunicirati s sodelavci in strankami,
- vodenje in kontroliranje postopkov proizvodnje različnih živilskih izdelkov,
- sodelovanje pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov,
- izvajanje določil veljavne zakonodaje in internih tehnoloških standardov ter skrb za sledljivost in vodenje ustrezno dokumentacije,
- skrb za energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo,
- prilagajanje spremembam in novostim v poklicu.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtuje, pripravlja, izvaja in kontrolira varno lastno dela in delo skupine,
- analizira surovine, polizdelke in izdelke,
- izvaja fizikalne, kemijske in senzorične analize živil rastlinskega izvora,
- vodi in nadzira tehnološke postopke predelave sadja, vrtnin, olja in pijač,
- izvaja sledljivost in vodenje ustrezne dokumentacije,
- zagotavlja kakovost končnih izdelkov in varovanja okolja,
- sodeluje pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov pri predelavi sadja in vrtnin, proizvodnji olja in pijač,
- spremlja in upošteva zakonodajo na področju tehnologije rastlinskih živil.



4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent/ka:</i>	<i>Študent/ka:</i>
<p>Sestava sadja in zelenjave</p> <ul style="list-style-type: none"> - razloži pomen fizikalne, kemične in mikrobiološke kakovosti sadja, vrtnin, gob in samoniklih rastlin ter - opredeli vrsto in kakovost surovin za posamezne izdelke. 	
<p>Tehnologija predelave sadja in zelenjave</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše fizikalne in kemične spremembe sadja, vrtnin, ... med procesom predelave, - razume prednosti in pomanjkljivosti tradicionalnih in sodobnih procesnih tehnik pri proizvodnji živil rastlinskega izvora, - razume in pojasni tehnološke sheme in načrte za posamezni proizvod, - razloži princip delovanja strojev in naprav, - razloži predpise in pravilnike na delovnem področju, - razume značilnosti ekološke pridelave in predelave. 	<ul style="list-style-type: none"> - načrtuje nabavo surovin, embalaže in drugih materialov, potrebnih za proizvodnjo živil rastlinskega izvora, - na podlagi kakovosti surovine izbere tehnološki postopek proizvodnje, - načrtuje, organizira in koordinira pripravo in predelavo surovine in polizdelkov v končne izdelke, - vodi in kontrolira potek tehnološkega postopka in regulira tehnološke parametre,
<p>Pridelava rafiniranih in nerafiniranih olj</p> <ul style="list-style-type: none"> - razloži pomen tehnološke dozorelosti oljaric in opredeli vrsto in kakovost surovin za predelavo, - opiše fizikalne in kemične spremembe oljaric med procesom skladiščenja in predelave, - primerja tradicionalne postopke s sodobnimi postopki pridobivanja olja, - razloži tehnološki postopek izdelave specifičnih izdelkov iz olja. 	<ul style="list-style-type: none"> - skrbi za izvajanje celovite kontrole kakovosti pri spremljanju tehnološkega procesa, - upošteva predpise s področja dela, - pripravi elemente za deklaracijo izdelkov, - načrtuje ekološko proizvodnjo živil.
<p>Sladarstvo in pivovarstvo</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše fizikalne in kemijske lastnosti surovin v pivovarstvu, - razloži delovanje in pravilno uporabo merilnih naprav - opiše in razloži postopke pridobivanja slada, 	



<ul style="list-style-type: none"> - opiše in razloži postopke varjenja piva, - razloži predpise in pravilnike na delovnem področju. 	
<p>Brezalkoholne pijače</p> <ul style="list-style-type: none"> - razloži pomen tehnološke dozorelosti surovin, opredeli vrsto in kakovost surovin za predelavo v pijače, - opiše in razloži postopke izdelave sadnih sokov, osvežilnih brezalkoholnih pijač in napitkov, - pozna princip sestavljanja okusov in dodatke, ki vplivajo na senzorične lastnosti brezalkoholnih pijač. 	<ul style="list-style-type: none"> - načrtuje nabavo surovin, embalaže in drugih materialov, potrebnih za predelavo, - oceni možnosti predelave oljaric glede na kakovost, - vodi in kontrolira potek tehnološkega postopka pridobivanja olj, - vodi in kontrolira rafinacijo surovih olj,
<p>Alkoholne pijače</p> <ul style="list-style-type: none"> - opiše in razloži postopke izdelave alkoholnih pijač, - razume in pojasni tehnološke sheme in načrte za posamezni proizvod, - razloži princip delovanja strojev in naprav, - spozna načine vzdrževanja tehnološke opreme, - utemelji vrsto in kakovost embalažnega materiala, - razloži predpise in pravilnike na delovnem področju. 	<ul style="list-style-type: none"> - ovrednoti kakovost slada in ga uporabi pri varjenju piva, - postavi parametre skladiščenja surovin, polizdelkov in izdelkov - ovrednoti senzorično, fizikalno, kemično in mikrobiološko kakovost izdelkov, - vodi postopek varjenja piva - vodi evidenco in izpolnjuje zahtevano dokumentacijo ter skrbi za sledljivost, - skrbi za izvajanje kontrole kakovosti surovin, - izbere ustrezen postopek za pridobivanje posameznih pijač, - sodeluje pri pripravi receptur za izdelavo pijač, - izbira ustrezne načine polnjenja pijač, - izbere ustrezen postopek za izdelavo alkoholnih pijač, - vodi in kontrolira potek tehnološkega postopka in regulira tehnološke parametre, - uporablja strojno in programsko opremo, - izbira ustrezne načine polnjenja pijač, - načrtuje, nadzira in koordinira čiščenje in vzdrževanje prostorov, strojev in naprav, - spremlja novosti s področja dela, - upošteva predpise s področja dela,



	<ul style="list-style-type: none">- pripravi elemente za deklaracijo izdelkov,- oblikuje ceno izdelkov,- sodeluje pri uvajanju novih tehnoloških postopkov in pri razvoju novega izdelka,- načrtuje, nadzira in koordinira čiščenje in vzdrževanje prostorov, strojev in naprav,- skrbi za optimizacijo delovnega procesa,
--	--



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:

Delo v laboratorijih – mikrobiološkem, kemijskem in senzoričnem ter tehnološkem. Za laboratorijske vaje skupine po 15 študentov, prisotnost laboranta.