KATALOG ZNANJA

# ime PREDMETA: Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP)

# 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.

# 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.

# OPERATIVNI CILJI

|  |  |
| --- | --- |
| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
| *Študent:* | *Študent:* |
| **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 velikih kuhinj,- navede količinske normative glede opreme in postavitve le-te. | - 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 načrtovanje velikih kuhinj,- samostojno in odgovorno odloča o vseh delovnih procesih, |
| **Načrtovanje in opremljanje velikih kuhinj**- razvrsti prostorska območja v veliki kuhinji na čista in nečista, na kuhinjske in stranske delovne prostore,- spozno tehnične zahteve za delovanje kuhinje,- pozna osnovno opremo prostorov,- opredeli osnovne zahteve glede na vrsto kuhinje. | - načrtuje in vodi tehnološki proces ter odloča o mestih izvajanja posameznih faz,- oceni primernost kuhinjskega obrata glede tehničnih zahteve,- nariše osnovno razporeditev opreme v kuhinji,- opredeli mesta tehničnih zahtev (električna instalacija, vodovod in kanalizacija, razsvetljava, plinska instalacija …), |
| **Tehnološki proces**- pozna osnove tehnološkega procesa, - opredeli zahteve za tehnološko opremo,- opiše tehnično opremo in inštalacije,- pojasni značilnosti cateringa. | - 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, |
| **Tehnologija priprave hrane**- našteje in opišejo postopke za mehansko in toplotno obdelavo živil,- razume principe delovanja kuhinjske opreme in pripomočkov,- primerja načine razdeljevanja in transporta pripravljenih jedi. | - 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, |
| **Vzdrževanje higiene v prehranskih obratih**- razume pravila DHP in DPP,- razloži postopke čiščenja in dezinfekcije,- pozna pravila lepega vedenja in hišni red. | - izdela plan čiščenja in navodila za čiščenje,- upošteva varnostne predpise in ekološke zahteve,- pripravi načrt ravnanja z odpadnimi snovmi (odpadno olje, organski odpadki, papir, plastika, kovina…), |
| **Zagotavljanje proizvodnje varne hrane v prehranskih obratih**- našteje in razložijo spremljevalne programe sistema HACCP,- razloži pojme sistema HACCP,- spozna zakonodajo in predpise za področje delovanja velikih kuhinj. | - sodeluje pri izvajanju spremljevalnih programov HACCP sistema,- sodeluje pri izdelavi in izvajanju HACCP načrta,- posreduje strokovno znanje na sodelavce, |
| **Ergonomija** - pozna načela ergonomije,- opredeli pomen ergonomije za zaposlene- pojasni vzroke poškodb,- uvaja novosti in tehnično-tehnološke ukrepe v prehranskih obratih. | - sodeluje pri izbiri opreme in pripomočkov,- upošteva ergonomijo pri tehnološki zasnovi kuhinj,- uporablja strojno in programsko opremo. |

# 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.