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.