



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



<ul style="list-style-type: none"> - pozna organizacijo dela v različnih vrstah velikih kuhinj, - navede količinske normative glede opreme in postavitve le-te. 	<ul style="list-style-type: none"> - našteje dejavnike, ki vplivajo na načrtovanje velikih kuhinj, - samostojno in odgovorno odloča o vseh delovnih procesih,
<p>Načrtovanje in opremljanje velikih kuhinj</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ...),
<p>Tehnološki proces</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna osnove tehnološkega procesa, - opredeli zahteve za tehnološko opremo, - opiše tehnično opremo in inštalacije, - pojasni značilnosti cateringa. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Tehnologija priprave hrane</p> <ul style="list-style-type: none"> - našteje in opišejo postopke za mehansko in toplotno obdelavo živil, - razume principe delovanja kuhinjske opreme in pripomočkov, - primerja načine razdeljevanja in transporta pripravljenih jedi. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Vzdrževanje higiene v prehranskih obratih</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume pravila DHP in DPP, - razloži postopke čiščenja in dezinfekcije, - pozna pravila lepega vedenja in hišni red. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

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.