

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### HRANA IN PIJAČE (HIP)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- ocenjevanje ustreznost obrokov s prehranskega vidika in postavljanje kriterijev za ocenjevanje senzoričnih lastnosti hrane,
- načrtovanje standardnih, alternativnih in dietnih jedilnikov za različne skupine ljudi,
- razvijati znanja o pravilni izbiri in pripravi živil, o ravnanju z živili in jedmi, ter zavedanja o pomenu higijene, načel dobre proizvodnje prakse in HACCP sistema.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- ocenjevanje ustreznost obrokov s prehranskega vidika in postavljanje kriterijev za oceno senzoričnih lastnosti hrane,
- načrtovanje standardnih, alternativnih in dietnih jedilnikov za različne skupine ljudi,
- pravilna izbira in priprava živil, pravilno ravnanje z živili in jedmi, zavedanje o pomenu higijene, načel dobre proizvodnje prakse in HACCP sistema.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži razdelitev živil glede na izvor, hranilno sestavo in pomen ter uporabo določene skupine živil in izdelkov živalskega izvora: meso in ribe, mleko, jajca, med in drugo v naši prehrani;</li> <li>• sistematično spozna določene skupine živil in izdelkov rastlinskega izvora: žita, sadje, zelenjava, poživila, sladkor in drugo ter sistematično spozna vse vrste brezalkoholnih in alkoholnih pijač</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izbira živila, jih ustrezno dopolnjuje po hranilni vrednosti in vključuje v polnovreden, zdravju koristen obrok;</li> <li>• pravilno določi načine obdelave živil;</li> <li>• oceni ustreznost posameznih živil pri prehrani različnih skupin prebivalstva;</li> <li>• analizira pomen živil v zdravi prehrani;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• opiše tehnologijo skladiščenja, pakiranja, konzerviranja hrane;</li> <li>• razloži posamezne toplotne postopke obdelave živil ter njihove vplive na živila;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izbere pogoje skladiščenja, načine pakiranja in konzerviranja živil;</li> <li>• skrbi za ohranjanje kakovosti živil med skladiščenjem, pakiranjem, konzerviranjem in pripravo živil in oceni pravilno oceniti spremembe živil med in po skladiščenju in konzerviranju;</li> <li>• uporabi toplotne postopke obdelave živil glede na spremembe, ki se dogajajo med toplotno obdelavo;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni HACCP načrt, osnove dobre proizvodne prakse, ter našteje ukrepe za</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izvede HACCP načrt v praksi in se zaveda pomena HACCP načrta;</li> <li>• izvaja ukrepe dobre proizvodne prakse;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>izvajanje osebne higiene, higiene opreme in obratov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>skrbi za izvajanje osebne higiene delavcev, higiene opreme in obratov;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>razloži zgradbo prebavil, prebavo in presnovo hrane;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>analizira povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>pojasni hranilno in energijsko vrednosti hrane;</li> <li>pojasni energijske in hranilne potrebe človeka ter izvede načrtovanje obrokov z načeli zdrave prehrane;</li> <li>upoštevata gastronomsko kulinarčna načela načrtovanje jedilnikov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>izračuna energijsko in hranilno vrednost obrokov in načrtuje primerne obroke glede na potrebe posameznika ali skupine prebivalstva;</li> <li>načrtuje senzorično in estetsko sprejemljive jedilnike, po načelih zdrave prehrane;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>opiše senzorične lastnosti posameznih živil, pijač, jedi in obrokov in pozna pogoje, metode in načine senzoričnega ocenjevanja;</li> <li>Opíše senzorične lastnosti vina;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>določi kriterije senzoričnega ocenjevanja hrane in pijače za vrednotenje gastronomske kakovosti;</li> <li>oceni senzorične lastnosti vina in jih vključi v kulinarčno ponudbo;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>pojasni alternativne načine prehranjevanja ter planiranje obrokov z načeli zdrave prehrane;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>izbere funkcionalna in dietna živila pri sestavljanju izrednih obrokov in zna podati predloge za kombiniranje jedi/živil v obroku;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>opiše načine prehranjevanja za različne skupine prebivalstva (otroci in mladostniki, odrasli, starostniki, športniki) in pri različnih fizioloških stanjih (nosečnice, otročnice);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uporablja sodobna priporočila za prehrano različnih skupin prebivalstva ter pozna značilnosti prehrane pri različnih starostih, obremenitvah in fizioloških stanjih;</li> <li>načrtuje obroke za prehranjevanje različnih skupin prebivalcev;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>pojasni tehnologijo priprave, distribucije in porcioniranja gotovih jedi s poudarkom na sodobnih tehnologijah, varnosti in jedilni kakovosti obrokov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>upoštevata funkcionalne in tehnološke lastnosti živil in izdela smernice za tehnološke postopke in oblikovanje značilnih jedi;</li> <li>analizira novosti na področju varne priprave jedi in opredeli dejavnike tveganja s kritičnimi točkami;</li> <li>združuje tehnološka znanja in oblikovalske spretnosti pri postavitvi jedi in daje poudarek izraznosti jedi;</li> <li>izvede ustrezne načine serviranja in postrežbe hrane in pijače;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>razloži načela dietne prehrane, pozna posamezne diete in zahteve za sestavljanje obrokov;</li> <li>opiše različne izločitvene režime prehrane, ki so vezani na sestavo živil (celiakija in podobno).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>izdela zdravju koristen jedilnik z upoštevanjem normativov in kriterijev;</li> <li>izdela jedilnik za različne prilagojene režime prehrane: redukcijski, obogatitveni, izločitveni.</li> </ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

**Število kontaktnih ur:** 60 (48 ur predavanj, 12 ur laboratorijskih).

**Število ur samostojnega dela:** 50 (30 ur študija literature, 10 ur priprava pisnega poročila, 10 ur priprave različnih jedilnikov)

**Obveznosti študenta so:**

Višješolski študijski program GOSTINSTVO IN TURIZEM (2009)

- obvezna prisotnost na vajah (80%),
- pisni izpit.