



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMET: TEHNOLOGIJA INDUSTRIJSKO PRIPRAVLJENIH JEDI (TIJ)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta:

- upoštevanje trendov po hitri in varni hrani,
- skrb za izvajanje higienskih in varnostnih predpisov pri proizvodnji industrijsko pripravljenih jedi,
- vodenje tehnoloških postopkov in organiziranje delovnih procesov,
- sodelovanje pri uvajanju novih tehnologij in izboljšav na področju proizvodnje industrijsko pripravljenih jedi.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- izvaja analize potreb porabnikov po hitri in varni hrani,
- (so)oblikuje nove pred-pripravljene živilske izdelke,
- izbira ustrezne tehnološke postopke proizvodnje industrijsko pripravljenih jedi,
- sodeluje pri organiziranju proizvodnje industrijsko pripravljenih jedi,
- analizira in obvladuje tveganja v tovrstni proizvodnji,
- vrednoti industrijsko pripravljene jedi,
- prevzema odgovornost za varnost, sledljivost in kakovost industrijsko pripravljenih jedi.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent/ka:</i>	<i>Študent/ka:</i>
Sodobne potrebe porabnikov in značilnosti trga z industrijsko pripravljenimi živili - razume potrebe porabnikov in odzivanje industrije na le-te,	



<p>analizira ponudbo industrijsko izdelanih jedi,</p> <p>Zahteve za oblikovanje pred-pripravljenih in pripravljenih živil - pozna principe kombiniranja živil in kulinarične sprejemljivosti, - nadgrajuje strokovna znanja iz živilskih tehnologij, varnih izdelkov, - embalaže ipd. in jih uporablja pri oblikovanju predlogov za industrijsko pripravljene jedi, - pozna načine kulinarične priprave različnih jedi, njihovo uporabnost in načine uporabe teh postopkov za industrijsko pripravljene jedi,</p> <p>Tipična industrijsko pripravljena živila Zamrznjene jedi - opiše in analizira potek priprave zmrznjenih zelenjavnih, mesnih in kombiniranih jedi, - razume načine priprave hlajenih ali zmrznjenih pripravljenih test ali peciva,</p> <p>Konzerve . pozna in vrednoti tehnološko pripravo različnih vrst živil v konzervah (pasteriziranih in steriliziranih),</p> <p>Praškasti izdelki . opredeli pripravo praškastih industrijskih živil kot so juhe, omake, zmesi za peciva, kreme ipd. . opiše in razume proizvodnjo</p> <p>Kratkotrajno obstojna živila - industrijsko pripravljenih kratkotrajno obstojnih izdelkov kot so različne solate, sendviči ipd.</p> <p>Postopki podaljševanja trajnosti živil in uporaba aditivov pri pripravi pred-pripravljenih ali pripravljenih živil - razume pomen in uporabnost različnih postopkov konzerviranja in konzervansov ter drugih aditivov,</p> <p>Priprava industrijsko pripravljenih živil za promet in prodajo</p>	<ul style="list-style-type: none">- upošteva zakonitosti trga in novo nastalih potreb na tržišču,- našteje prednosti in slabosti industrijsko pripravljenih jedi, - integrira različna znanja in jih kreativno uporabi pri projektiranju novih izdelkov,- razlikuje med značilnostmi različnih vrst industrijsko pripravljenih jedi,- samostojno rešuje tehnološke probleme v proizvodnji,- načrtuje tehnološka navodila za proizvodnjo industrijsko pripravljenega jedi, - našteje predstavnike industrijsko pripravljenih jedi in opiše njihovo pripravo- analizira kritične parametre za uspešen potek proizvodnje,- opredeli možnosti za zagotavljanje sledljivosti v proizvodnji in distribuciji,- zna opredeliti kakovostne kriterije za nabavo surovin,. uporablja sodobno informacijsko tehnologijo v proizvodnem procesu,- predvidi in oblikuje potrebno delovno dokumentacijo,. odgovorno opravlja delo tehnologa. - opredeli značilnosti posameznih postopkov konzerviranja in njihovo uporabnost pri pripravi industrijsko pripravljenih živil- opredeli uporabo konzervansov ion drugih aditivov v pripravi pripravljenih živil
--	--



<ul style="list-style-type: none">- analizira uporabnost različne vrste embalaže in načinov pakiranja,- pozna zahteve za zagotavljanje varnosti, kakovosti in sledljivosti industrijsko pripravljenih jedi,- pozna načine distribucije industrijsko pripravljenih jedi do porabnikov.	<ul style="list-style-type: none">- prepozna tveganja v proizvodnji, skladiščenju in transportu tovrstnih jedi in jih zna obvladovati,- izbere ustrezne načine embalaže in skladiščenja za industrijsko pripravljene izdelke,- opredeli načine sledljivosti v prometu in prodaji živil
---	--

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: Vaje v laboratorijih, ter v eksperimentalni proizvodnji živilskih izdelkov (delavnice za živila rastlinskega in živila živalskega izvora). Študenti se pri vajah delijo v skupine po 15 študentov. Prisotnost laboranta.