

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### OSNOVE GASTRONOMIJE (OGS)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- seznanjanje z osnovami uživanja hrane, sistematike in sestave živil (hrane in pijač) ter z načrtovanjem prehrane za različne skupine prebivalstva,
- uporaba zakonskih predpisov, ocenjevanje zdravstvene ustreznosti in kakovosti živil (hrane in pijač) ter usposabljanje za izvajanje ukrepov za zagotavljanje kakovosti hrane in pijač,
- razvijanje zavedanja o kulinarčni dediščini in želje po promoviranju le te.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtovanje, izvajanje in kontroliranje lastnega dela, komuniciranje ter načrtovanje dela s sodelavci,
- analiziranje fizioloških, psiholoških in zdravstvenih dejavnikov pri uživanju hrane in pijače in izvajanje ukrepov za zagotavljanje zdravstvene ustreznosti hrane in pijač,
- izbira primerna živila glede na sestavo živil (hrane in pijač), razdelitev živil (hrane in pijač) po izvoru, energijski in hranilni vrednosti in varuje zdravje z vidika živil,
- promoviranje slovenske kulinarike in lokalnih produktov ter slovenskih vin,
- uporabljanje zakonskih predpisov za zagotavljanje varne hrane in pijač.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna opredelitev in pomen gastronomije, zgodovinski razvoj prehranjevanja in principe in načela sodobne gastronomije;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira odnos do jedi in pijač in prehranskih navade skozi čas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna sistematiko razdelitev živil (hrane in pijač) njihovo prehransko in tržno vrednost;</li> <li>• pozna sestavo živil (hrane in pijač), pomen hranilnih snovi in vode;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• določi hranilno vrednost in kakovost posameznega živila ter opredeli pomen živila v obroku, oceni razmerje med kakovostjo in ceno živila.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna zakonske predpise in načine zagotavljanja varne hrane in pijač;</li> <li>• pozna mikrobe in njihove učinke v živilih, pozna zastrupitve z živilom in načine preprečevanja zastrupitev;</li> <li>• pozna izvore kontaminacij in načine zagotavljanja higiene;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporabi predpise o ustreznosti živil, izloči neakovostna in zdravju oporečna živila, izvaja ukrepe za preprečevanje mikrobiološke, kemijske in fizikalne kontaminacije živil;</li> <li>• izvaja enostavne senzorične in mikrobiološke analize za ugotavljanje zdravstvene neoporečnosti živil;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna fiziološke osnove uživanja hrane, režime prehranjevanja in bolezenska stanja, ki nastanejo zaradi nepravilne prehrane;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja gastronomsko-kulinarčna načela in načela varne hrane kot izhodišče pri planiranju jedilnikov za različne naročnike;</li> <li>• predlaga kombiniranje jedi/živil v obroku in kombiniranje jedi in vina v obrokih</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna osnove (senzorične) kakovosti hrane;</li><li>• pozna načrtovanje jedilnikov;</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna najpomembnejše nacionalne kuhinje sveta in njihove trende;</li><li>• pozna slovensko kulinariko ter posebnosti regionalnih kuhinj, pozna narodne prepoznavne jedi, dediščino in sedanost;</li><li>• pozna lokalne in zaščitene pridelke;</li><li>• spozna kulturo pitja vina.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• predstavi jedi in promovira slovensko kulinariko in vina.</li></ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

**Število kontaktnih ur:** 60 (48 ur predavanj, 12 ur vaj v računalniški učilnici in laboratoriju)

**Število ur samostojnega dela:** 60 (40 ur študija literature, 20 ur samostojnega dela na računalniku)

### Obveznost študenta:

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