

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

MENEDŽMENT PROCESOV V KUCHARSTVU

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- uporabiti sodobne pristope pri načrtovanju, organizaciji, izvajanju in kontroliranju kakovosti izdelkov in storitev;
- povezovati znanja z različnih področij in jih uspešno nadgrajevati v praksi;
- izboljšati spretnosti za vključevanje sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT) v delovnem procesu;
- usposobiti se za trajnostno poslovanje v prehrabnem obratu.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- razvijati kulinarično ponudbo za različne priložnosti;
- načrtovati, organizirati in voditi delo v prehrabnem obratu;
- uporabljati načela ergonomičnega, higieničnega, trajnostnega ter gospodarnega dela;
- vključevati uporabo sodobne tehnologije in opreme v prehrabnem obratu;
- vrednotiti kulinarično kakovost jedi.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. razvijanje in oblikovanje kulinarične ponudbe za različne prireditve z upoštevanjem načel trajnosti;
2. spremljanje živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in upoštevanje načel HACCP v delovnem procesu;
3. koordiniranje procesa dela, vodenja in upravljanja v kuhinji;
4. senzorično vrednotenje in ocenjevanje kulinarične kakovosti jedi;
5. samostojno organiziranje, vodenje in evalviranje kakovosti ter uspešnosti izvedbe različnih projektov v prehrabnih obratih.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Razvijanje in oblikovanje kulinarčne ponudbe za različne prireditve z upoštevanjem načel trajnosti:	
<ul style="list-style-type: none"> • utemelji sodobne metode nabave, racionalno porabo in kuhinjsko dokumentacijo vodenja zalog; • prepozna vključevanje trajnostnih postopkov dela. 	<ul style="list-style-type: none"> • preveri količino, kakovost in ceno živil ter jo uskladi z načrtovanimi cilji kulinarčne ponudbe; • oblikuje kulinarčno ponudbo z upoštevanjem trajnostnih načel; • uporabi načela trajnostnega krožnega gospodarstva; • izvaja tradicionalne postopke priprave jedi, z vključevanjem lokalnih živil in izdelkov.
2. Spremljanje živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in upoštevanje načel HACCP v delovnem procesu:	
<ul style="list-style-type: none"> • analizira kulinarčno ponudbo na trgu v povezavi z načrtom dela prehranskega obrata; • pregleda kuhinjsko dokumentacijo. 	<ul style="list-style-type: none"> • spremlja ponudbo blaga na trgu; • preveri količino, kakovost, hranilno vrednost in ceno živil ter nabavo prilagodi strukturi gostov; • načrtuje HACCP in določi kritične kontrolne točke (KKT).
3. Koordiniranje procesa dela, vodenja in upravljanja v kuhinji:	
<ul style="list-style-type: none"> • razloži načela sodobnega menedžmenta in vodenja skupin; • prepozna organizacijsko vodenje, modele in strukturo organizacije; • vrednoti projektno delo v organizaciji; • opiše projektno dokumentacijo in pravila njene priprave s pomočjo IKT. 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje in vodi delo znotraj delovne skupine; • načrtuje in razvija aktivnosti v skladu s predpisi ter načeli sodobnega menedžmenta; • oblikuje projektna poročila; • kritično ovrednoti svoje delo in delo skupine. • pri svojem delu uporabi informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);

4. Senzorično vrednotenje in ocenjevanje kulinarične kakovosti jedi:	
<ul style="list-style-type: none">• pojasni razlike med tradicionalno in modificirano verzijo slovenskih in svetovnih jedi v različnih vrstah obrokov;• utemelji metode priporočanja jedi glede na različne ciljne skupine.	<ul style="list-style-type: none">• oblikuje ponudbo tradicionalnih in modificiranih jedi slovenske in svetovne gastronomsko-kulinarične dediščine ter vključi tradicionalne modificirane jedi v ponudbo glede na vrsto obroka;• zasnuje jedi za različne ciljne skupine in potrebe gostov;• uporabi zgodbarjenje pri predstavitvi jedi.
5. Samostojno organiziranje vodenje in evalviranje kakovosti, uspešnosti ter izvedbe različnih projektov v prehrabnih obratih:	
<ul style="list-style-type: none">• razlikuje tipe kuhinj, tehnologijo in sisteme organizacije delovnih procesov;• utemelji pomen standardizacije kakovosti jedi in storitev.	<ul style="list-style-type: none">• analizira in kritično oceni prednosti in slabosti prehrabnega obrata;• izdelava načrt kuhinje in predlaga izboljšave v procesu dela;• upošteva varnost pri delu;• izdelava načrt ponudbe in tehnološke priprave• vodi skupino za izvedbo projektov;• vključi sodobne tehnike pri pripravi jedi;• upošteva standardizirana merila kakovosti.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (18 ur predavanj, 54 ur laboratorijskih vaj)

Število ur samostojnega dela: 78 (študij literature, izdelava projektne naloge, samostojne praktične vaje, konzultacije, sodelovanje z dobavitelji, sodelovanje s podjetji)