

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

TEHNOLOGIJA IN ORGANIZACIJA PREHRANSKIH OBRATOV

2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- vzpostaviti in vzdrževati strokoven in spoštljiv odnos ter komunikacijo z različnimi deležniki v prehranskem obratu;
- načrtovati in organizirati delo v različnih prehranskih obratih;
- načrtovati in organizirati izvedbo varnega obroka;
- zagotavljati varnost in zdravje pri delu v prehranskem obratu;
- poiskati informacije in podatke, povezane z delom, ter skrbeti za varnost v različnih digitalnih okoljih;
- načrtovati in izvajati delo v skladu z načeli trajnostnega razvoja.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- upoštevati prehranske normative različnih ciljnih skupin in kulinarična načela za pripravo obrokov;
- načrtovati in pripraviti obroke za različne ciljne skupine;
- načrtovati in voditi tehnološke postopke v prehranskih obratih;
- načrtovati, organizirati in nadzorovati higieno in varnost živil v prehranskih obratih;
- zagotavljati sledljivost živil in upoštevati načela priprave varnih živil;
- prenašati strokovno znanje in veščine na sodelavce;
- reševati praktične in strokovne probleme v delovnem okolju.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. organiziranje dela v prehranskih obratih;
2. načrtovanje in opremljanje prehranskih obratov;
3. vodenje tehnoloških procesov v prehranskem obratu;
4. vzdrževanje higijene ter zagotavljanje proizvodnje in priprave varne hrane v prehranskih obratih;
5. izvajanje sledljivosti živil ter vodenje dokumentacije;
6. organiziranje in vodenje prehrane v prehranskih obratih.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
1. Organiziranje dela v prehranskih obratih	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opredeli vrste prehranskih obratov in razloži razlike med njimi; • analizira dejavnike, ki vplivajo na načrtovanje prehranskega obrata; • razloži razlike med obrati javne prehrane in gostinskimi obrati; • utemelji organizacijo dela v različnih prehranskih obratih; • kritično ovrednoti čiste in nečiste poti v prehranskem obratu; • utemelji tveganja pri navzkrižni kontaminaciji živil/jedi. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje prehranski obrat glede na različne dejavnike (način strežbe, lokacija, prehranske zahteve ciljne skupine ...); • načrtuje in organizira tehnologijo dela v prehranskem obratu; • nariše shemo prehranskega obrata in vriše čiste in nečiste poti ter označi križanja; • prepreči tveganja navzkrižne kontaminacije; • samostojno in odgovorno odloča o delovnih procesih.
2. Načrtovanje in opremljanje prehranskih obratov	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presodi prostorska območja v prehranskem obratu; • utemelji razvrstitev prostorskih območij prehranskega obrata; • oceni tehnične zahteve za delovanje prehranskega obrata; • utemelji osnovno opremo prostorskih območij v različnih prehranskih obratih; • racionalno presoja o nujnosti nabave opreme in pripomočkov; • razloži načela ergonomije v prehranskih obratih; • opredeli pomen ergonomije za zaposlene v prehranskih obratih; • ovrednoti preventivne ukrepe za preprečevanje poškodb. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje in vodi tehnološki proces ter odloča o mestih izvajanja posameznih faz; • analizira primernost prehranskega obrata in opreme glede na tehnične zahteve (električna instalacija, vodovod in kanalizacija, razsvetljava, plinska instalacija, odvoz odpadnega materiala ...); • zasnuje osnovno razporeditev tehnološke opreme v prehranskem obratu; • uvaja novosti in tehnično-tehnološke ukrepe v prehranskih obratih; • načrtuje in naroča ergonomsko oblikovano opremo in pripomočke; • upošteva načela ergonomije pri tehnični in tehnološki zasnovi prehranskih obratov; • načrtuje novosti in sodeluje pri izvedbi investicij novih prehranskih obratov.

3. Vodenje tehnoloških procesov v prehranskem obratu	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razlikuje različne tehnološke postopke obdelave živil; • utemelji principe delovanja tehnološke opreme in pripomočkov; • razišče delovanje programske opreme; • razloži različne načine razdeljevanja obrokov; • primerja vrste in načine transporta živil/jedi; • razloži značilnosti cateringa. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje tehnološki proces v prehranskem obratu; • uporablja različne tehnološke postopke obdelave živil (mehanske, toplotne ...); • izračuna kapaciteto notranje opreme (kotlov, štedilnikov, pečic ...); • izbira ustrezne tehnološke postopke obdelave živil glede na smernice zdravega prehranjevanja; • izvaja delo na strojni in programski opremi; • načrtuje načine razdeljevanja obrokov; • načrtuje in organizira optimalni način transporta živil/jedi; • načrtuje in organizira izvedbo cateringa.
4. Vzdrževanje higiene ter zagotavljanje proizvodnje in priprave varne hrane v prehranskih obratih	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utemelji pravila DHP in DPP; • razloži postopke čiščenja in dezinfekcije; • analizira odpadke, ki nastajajo v prehranskih obratih; • utemelji ravnanje z odpadki v skladu z zakonodajo in trajnostnim razvojem; • utemelji pomen krožnega gospodarstva glede na prehranski obrat; • utemelji pomen uporabe DDD; • ovrednoti pomen sistema HACCP; • utemelji zakonodajo in predpise s področja higiene in varne hrane. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje čiščenje prehranskega obrata in pripravi navodila za čiščenje; • vključuje varnostne predpise in ekološke zahteve; • načrtuje in organizira zbiranje, recikliranje in odvoz odpadkov v prehranskem obratu; • izvaja načela krožnega gospodarstva v prehranskem obratu (dodajanje vrednosti stranskim in odpadnim produktom/jedem); • načrtuje izvajanje in nadzor DDD v prehranskem obratu; • pripravi in analizira načrt sistema HACCP za prehranski obrat; • izvaja, nadzira in dokumentira sistem HACCP v prehranskem obratu; • pri delu upošteva zakonodajne smernice in zahteve.

5. Izvajanje sledljivosti živil ter vodenje dokumentacije	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utemelji pomen sledljivosti živil v prehranskem obratu; • opredeli zahteve za varnost vhodnih surovin; • kritično presodi spremno dokumentacijo za zagotavljanje sledljivosti vhodnih surovin (dobavnice, tehnične liste, izjave); • analizira sledljivost nastalih produktov/jedi v prehranskem obratu; • ovrednoti pomen vodenja dokumentacije o sledljivosti živil v prehranskem obratu. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • upošteva veljavno zakonodajo o merilih kakovosti in varnosti vhodnih surovin; • načrtuje, vodi in nadzira postopek sledljivosti živil v prehranskem obratu (od sprejema vhodnih surovin do izdaje končnega produkta/jedi); • vodi dokumentacijo za zagotavljanje sledljivosti živil; • v primeru pojava dejavnikov tveganja (fizikalni, kemijski, biološki) strokovno odreagira; • strokovno komunicira s pristojnimi nadzornimi organi (npr. inšpekcijske službe).
6. Organiziranje in vodenje prehrane v prehranskih obratih	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analizira ponudbo surovin na trgu; • kritično presodi kakovost vhodnih surovin; • ovrednoti sisteme naročanja surovin/živil; • razloži postopek javnega naročanja oziroma izbire dobaviteljev surovin; • kritično oceni živila glede na tveganje za prisotnost alergenov; • presodi organizacijo in vodenje dela v prehranskem obratu glede na različne ciljne skupine in prehranske zahteve/normative; • utemelji nabor delovnega kadra v prehranskem obratu. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pripravi parametre in navodila za naročanje surovin; • uporablja razpoložljive portale za področje javnega naročanja; • naroča surovine in izbira ponudnike; • predlaga in v okviru pristojnosti vključuje trajnostne rešitve oskrbe s hrano (lokalno pridelana živila, pridelana na zdravju prijaznejši način ...); • izbira in odloča o racionalni uporabi surovin v prehranskem obratu; • načrtuje, organizira in vodi delo v prehranskem obratu, upoštevajoč različne dejavnike (ciljna skupina, dietna prehrana, prehranske zahteve/normativi ...); • spremlja in označuje alergene v živilih/jedeh; • presoja in načrtuje kadrovske vire v prehranskem obratu.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (36 ur predavanj, 12 ur seminarских vaj in 24 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela študenta: 78 (študij literature, študij aktualne zakonodaje, študij primerov reševanja praktičnih nalog ...).