

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

HARMONIJA OKUSOV

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- nadgraditi sposobnosti komunikacije v različnih situacijah;
- obogatiti strokovno terminologijo za predstavitev senzoričnih lastnosti hrane in pijač oz. jedi;
- varovati zdravje in upoštevati predpise o varnosti in zdravju pri delu;
- spodbuditi ravnanje v skladu z načeli trajnostnega razvoja.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- spoznati pomen senzorične analize pri načrtovanju ujetanja hrane in pijač;
- razviti sposobnosti načrtovanja in organiziranja gastronomskih degustacij;
- prepoznati različne prehranske profile gostov in glede na to načrtovati gastronomsko ponudbo;
- vključevati različne pijače v gastronomsko ponudbo;
- spremljati sodobne trende in gastronomska dediščino pri ujetanju hrane in pijač;
- upoštevati načela ujetanja hrane in pijač pri izvajanju gastronomskih dogodkov.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. upoštevanje senzorične analize pri načrtovanju ujetanja hrane in pijač;
2. predstavljanje vina in njegovih značilnosti;
3. predstavljanje različnih pijač ter njihovih senzoričnih lastnosti v povezavi z vključevanjem v gastronomsko ponudbo;
4. spremljanje sodobnih trendov v ujetanju hrane in pijač;
5. izvajanje vinske degustacije in ocenjevanja vina;
6. načrtovanje usklajene ponudbe jedi in pijač pri izvajanju gastronomskih dogodkov.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Upoštevanje senzorične analize pri načrtovanju ujemanja hrane in pijač:	
<ul style="list-style-type: none"> ● razloži fiziologijo senzoričnega zaznavanja, zgradbo in delovanje čutil, motnje pri zaznavanju vonja in okusa; ● razčleni senzorične lastnosti (videz, barva, vonj, okus, aroma, tekstura ...); ● opiše strokovno terminologijo za posamezne skupine živil (hrane in pijače) ter jedi; ● utemelji pogoje za izvedbo senzorične analize; ● utemelji pomen standardov in predpisov za senzorično analizo; ● utemelji interakcije med posameznimi okusi v živilih (hrana in pijače) in jedeh; ● pojasni razlike med degustacijo in senzoričnim ocenjevanjem. 	<ul style="list-style-type: none"> ● prepozna senzorične lastnosti hrane in pijače; ● uporablja terminologijo (strokovni besednjak za izražanje čutnih zaznav) za predstavitev živil in opiše senzorične lastnosti živil (hrana in pijače) ter jedi; ● izbere pogoje za izvedbo senzorične analize; ● uporablja standarde in predpise s področja senzoričnega ocenjevanja; ● prepozna osnovne okuse in jih zna kombinirati v harmonično celoto ● razčleni interakcije med različnimi okusi in jih interpretira; ● načrtuje in izvede degustacijo in senzorično ocenjevanje.
2. Predstavljanje vina in njegovih značilnosti:	
<ul style="list-style-type: none"> ● spremlja aktualno zakonodajo o vinu; ● utemelji pomembnejše dejavnike, ki odločilno vplivajo na kakovost grozdja; ● primerja značilnosti tehnologije pridelave različnih vrst in slogov vina; ● utemelji pomen geografskega porekla vina za kakovost vina ter pomen geografske zaščite vina; 	<ul style="list-style-type: none"> ● uporabi različne predpise in druge zakonske odredbe pri svojem delu; ● spremlja kakovost vin na tržišču; ● predstavi značilnosti različnih stilov vina v povezavi s tehnologijo pridelave; ● izbere ustrezno vino glede na poreklo («terroir»), kakovost in stil; ● izvede strokovno predstavitev vina ● prepozna pomanjkljivosti, napake ali bolezni v vinu;

<ul style="list-style-type: none"> • opiše značilnosti slovenskih vin in najpomembnejše sorte vinske trte v EU in svetu; • razlikuje pomanjkljivosti, napake in bolezni vina • utemelji pojem kakovosti in razčleni označevanja vina; • utemelji zdravstveni in prehranski vidik zmernega pitja vina. 	<ul style="list-style-type: none"> • predstavi bele in rdeče vinske sorte ter zvrsti v Sloveniji; • predstavi najpomembnejše sorte vinske trte v EU in svetu; • svetuje izbiro primernih vin in pijače glede na ciljno skupino in okoliščine.
<p>3. Predstavljanje različnih pijač ter njihovih senzoričnih lastnosti v povezavi z vključevanjem v gastronomsko ponudbo:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • primerja značilnosti tehnologije pridelave različnih vrst pijač; • poveže senzorične lastnosti pijač s tehnologijo izdelave; • navede pomanjkljivosti in napake v pijačah; • utemelji načela odgovorne strežbe alkohola. 	<ul style="list-style-type: none"> • izvede predstavitev pijače in predstavi značilnosti njene izdelave; • prepozna pomanjkljivosti in napake v pijačah; • presodi o vplivu alkoholnih pijač na človeka; • svetuje odgovorno uživanje alkoholnih pijač.
<p>4. Spremljanje sodobnih trendov v ujemanju hrane in pijač:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • primerja značilnosti različnih priznanih metod za analiziranje in načrtovanje ujemanja okusov hrane in pijač; • pojasni razlike med klasičnimi metodami in digitalnimi programi za načrtovanje ujemanja okusov; • utemelji pomen ključnih načel trajnosti (trajnostna pridelava, »fair trade«, načelo ekonomičnosti, lokalna dobaviteljska veriga). 	<ul style="list-style-type: none"> • uporabi klasične metode in/ali digitalna orodja pri načrtovanju ujemanja hrane in pijače; • harmonično družijo jedi in pijače na različnih stopnjah zahtevnosti; • izbira živila trajnostne pridelave in iz lokalne dobaviteljske verige; • upošteva načela ekonomičnosti pri načrtovanju ujemanja hrane in pijače.
<p>5. Izvajanje vinske degustacije in ocenjevanja vina:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • razčleni kriterije in dejavnike za optimalno izvedbo degustacije ali senzoričnega ocenjevanja vina; 	<ul style="list-style-type: none"> • izvede degustacijo vina in uporablja strokovno terminologijo za opis vina;

<ul style="list-style-type: none">• utemelji ustrezen inventar ter zaporedje vina pri degustaciji in senzoričnem ocenjevanju;• utemelji izbor vin za degustacijo glede na ciljno skupino;• primerja metode ocenjevanja vina;• prikaže uporabo digitalnih orodij pri izvedbi degustacij na daljavo.	<ul style="list-style-type: none">• izbere primerne kozarce in drugi inventar za degustacijo in senzorično ocenjevanje vina;• presodi o značilnostih vina in pravilno oblikuje zaporedje za degustacije ali ocenjevanja,• izvede degustacijo na daljavo z uporabo digitalnih orodij.
6. Načrtovanje usklajene ponudbe jedi in pijač pri izvajanju gastronomskih dogodkov:	
<ul style="list-style-type: none">• predstavi značilnosti enogastronomskih dvojic Slovenije;• navede svetovno znane in moderne kombinacije hrane in pijače;• utemelji pomen spremljanja trendov in novosti na trgu in komuniciranja s pridelovalci in dobavitelji;• pojasni načine spremljanja zalog ter kakovosti pijač z digitalnimi orodji;• razloži načela ekonomičnosti pri izvajanju gastronomskih dogodkov;• utemelji pomen vključevanja načel trajnosti pri gastronomskih dogodkih.	<ul style="list-style-type: none">• v ponudbo vključi enogastronomske dvojice Slovenije;• v ponudbo vključi svetovno znane in moderne kombinacije hrane in pijače;• izračuna potrebe za inventar ter hrano in pijačo za izvedbo gastronomskega dogodka;• nadzoruje pogoje shranjevanja pijač in spremlja kakovost pijač;• spremlja zaloge pijač ter odloča o prodajnih strategijah v sodelovanju z ostalimi oddelki;• uporablja digitalna orodja pri načrtovanju ponudbe;• vključuje načela trajnosti pri izvajanju gastronomskih dogodkov;• oceni uspešnost gastronomskega dogodka.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (24 ur predavanj, 48 ur laboratorijskih vaj)

Število ur samostojnega dela: 78 (študij literature, načrtovanje ponudbe z IKT).