

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

TEHNOLOGIJE PIJAČ

### 2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- komunicirati s sodelavci in strankami;
- voditi in kontrolirati postopke proizvodnje različnih živilskih izdelkov;
- uporabljati digitalna orodja za vodenje dokumentacije;
- skrbeti za energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo;
- prilagajati se spremembam in novostim v poklicu in upoštevati trende.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- načrtovati, pripravljati, izvajati in kontrolirati varnost lastnega dela in dela skupine;
- analizirati surovine, polizdelke in izdelke;
- izvajati fizikalne, kemijske in senzorične analize;
- izvajati sledljivost in voditi ustrezno dokumentacijo;
- zagotavljati kakovost končnih izdelkov in varovanje okolja;
- sodelovati pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov pri proizvodnji brezalkoholnih in alkoholnih pijač;
- izvajati določila veljavne zakonodaje in internih tehnoloških standardov ter skrbeti za vodenje ustrezne dokumentacije;
- spremljati in upoštevati zakonodajo na področju tehnologije pijač.

### 3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. vodenje in nadziranje polnjenja vod;
2. vodenje in nadziranje proizvodnje brezalkoholnih pijač;
3. načrtovanje proizvodnje različnih stilov piva;
4. vodenje in nadziranje proizvodnje sadnih vin;
5. vodenje in nadziranje proizvodnje različnih vrst kisov;
6. vrednotenje žganih pijač.

## 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<b>1. Vodenje in nadziranje polnjenja vod</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovrednoti vode v skladu z veljavno zakonodajo (mineralne, izvirske ...);</li> <li>• razloži pomen označevanja in pojasni razlike pri označevanju vod;</li> <li>• razume prednosti in pomanjkljivosti tradicionalnih in sodobnih tehnologij polnjenja vod.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• izvaja senzorične analize pitnih vod;</li> <li>• izvaja postopke preverjanja kakovosti vod;</li> <li>• uporablja zakonodajo na omenjenem področju;</li> <li>• izbira ustrezne načine polnjenja in skladiščenja vod;</li> <li>• pripravi elemente za deklaracijo.</li> </ul>
<b>2. Vodenje in nadziranje proizvodnje brezalkoholnih pijač</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži razlike med različnimi brezalkoholnimi pijačami;</li> <li>• pojasni pomen surovin v proizvodnji brezalkoholnih pijač;</li> <li>• razloži vpliv pridelovalnih dejavnikov in tehnološke zrelosti za kakovost sadnih in zelenjavnih sokov;</li> <li>• razume prednosti in pomanjkljivosti tradicionalnih in sodobnih tehnologij pridobivanja sokov, nektarjev in drugih brezalkoholnih pijač;</li> <li>• presodi princip sestavljanja okusov in dodatke, ki vplivajo na senzorične lastnosti vod;</li> <li>• razlikuje čaje glede na fermentacijo;</li> <li>• razloži postopke pridobivanja kave;</li> <li>• razloži pravila označevanja brezalkoholnih pijač.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kemično in senzorično vrednoti kakovost surovin;</li> <li>• izbere ustrezen postopek predelave glede na vrsto in kakovost surovine;</li> <li>• načrtuje pripravo tehnološke opreme;</li> <li>• sodeluje pri pripravi receptur za sokove, nektarje in druge brezalkoholne pijače;</li> <li>• spremlja in načrtuje uporabo pomožnih sredstev;</li> <li>• vodi in kontrolira proces zagotavljanja kakovosti;</li> <li>• izbere načine pakiranja in skladiščenja;</li> <li>• upošteva predpise iz področja dela;</li> <li>• pripravi elemente za deklaracijo.</li> </ul>
<b>3. Načrtovanje proizvodnje različnih stilov piva</b>	

<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži razlike med tradicionalnimi in modernimi pivi;</li> <li>• predstavi značilnosti vodilnih svetovnih stilov piva;</li> <li>• razloži vlogo surovin v proizvodnji piva;</li> <li>• presodi vpliv pridobivanja slada na značilnosti piva;</li> <li>• presodi vpliv postopkov varjenja na značilnosti piva;</li> <li>• predstavi postopke priprave na polnjenje piva;</li> <li>• razloži postopek dealkoholizacije piva;</li> <li>• razloži pravila označevanja, predstavljanja in oglaševanja piva;</li> <li>• pojasni pravila shranjevanja in točenja piva;</li> <li>• razišče možnosti kombiniranja piva in hrane.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oceni značilnosti tradicionalnih in modernih piv;</li> <li>• načrtuje izbor surovin v proizvodnji piva;</li> <li>• skrbi za izvajanje kontrole kakovosti surovin;</li> <li>• ovrednoti senzorično, fizikalno, kemično in mikrobiološko kakovost piva;</li> <li>• pripravi recepture za različna piva s pomočjo mentorja;</li> <li>• pripravi elemente za deklaracijo piv;</li> <li>• utemelji izbiro piva glede na ponudbo hrane.</li> </ul>
<b>4. Vodenje in nadziranje proizvodnje sadnih vin</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni sistem razvrščanja in značilnosti sadnih vin;</li> <li>• razloži vpliv postopkov pridobivanja sadnega vina na senzorične značilnosti;</li> <li>• ugotovi značilnosti posebnih ali desertnih sadnih vin;</li> <li>• predstavi posebnosti sadnih vin različnih sadnih vrst;</li> <li>• ugotavlja vzroke in načine odpravljanja, pomanjkljivosti, napak in bolezni sadnih vin;</li> <li>• razloži dejavnike kakovosti sadnih vin;</li> <li>• predstavi značilnosti medenega vina in pijač dobljenih iz sadnih vin.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira in primerja kakovost surovin;</li> <li>• uvaja nove tehnološke postopke;</li> <li>• načrtuje, kontrolira in vodi postopke za zagotavljanje higiene;</li> <li>• pripravi izbor pomožnih sredstev;</li> <li>• spremlja razvoj tehnološke opreme;</li> <li>• senzorično vrednoti kakovost;</li> <li>• prepozna senzorične napake in izdela načrt za odpravo napak;</li> <li>• utemelji vključevanje sadnih vin v kulinarčno ponudbo.</li> </ul>
<b>5. Vodenje in nadziranje proizvodnje različnih vrst kisov</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni sistem razvrščanja in značilnosti kisov;</li> <li>• razloži vpliv postopkov pridobivanja kisa na senzorične značilnosti;</li> <li>• ugotovi značilnosti posebnih vrst kisov;</li> <li>• ugotavlja vzroke in načine odpravljanja, pomanjkljivosti pri proizvodnji kisov;</li> <li>• razloži dejavnike kakovosti;</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira in primerja kakovost surovin;</li> <li>• sodeluje pri uvajanju novih tehnoloških postopkov;</li> <li>• pripravi izbor surovin;</li> <li>• uporabi surovine, ki nastanejo pri predelavi sadja;</li> <li>• spremlja razvoj tehnološke opreme;</li> <li>• senzorično vrednoti kakovost;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni princip nastanka balzamičnega kisa;</li> <li>• predstavi vrste kisov in njihovo uporabnost.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepozna napake in izdelava načrt za odpravo le teh;</li> <li>• utemelji vključevanje kisov v kulinarčno ponudbo.</li> </ul>
<p><b>6. Vrednotenje žganih pijač</b></p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni vpliv surovin na značilnosti žganih pijač;</li> <li>• klasificira žgane pijače;</li> <li>• razloži postopek pridobivanja žganih pijač;</li> <li>• razčleni dejavnike senzorične analize žganih pijač;</li> <li>• prepozna najpogostejše napake žganih pijač;</li> <li>• predstavi značilnosti tipičnih slovenskih in tujih žganih pijač;</li> <li>• uporablja obstoječo zakonodajo na področju žganih pijač.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira ponudbo žganih pijač;</li> <li>• izbere ustrezne surovine za proizvodnjo žganih pijač;</li> <li>• senzorično vrednoti kakovost žganih pijač;</li> <li>• ugotavlja senzorične napake;</li> <li>• uporablja sodobno opremo za kemično analiziranje kakovosti surovin in žganih pijač;</li> <li>• s sodobnimi programskimi orodji vodi dokumentacijo o proizvodnji;</li> <li>• razvija nove izdelke;</li> <li>• pripravi strokovna izobraževanja;</li> <li>• utemelji vključevanje žganih pijač v gastronomsko ponudbo regije.</li> </ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

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