



KATALOG ZNANJA

1 IME PREDMETA: **TRENDI V GASTRONOMIJI**

2 SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta:

- Uporabljati sodobno tehnologijo v delovnem procesu,
- uporabljati trende sodobne gastronomije in izvajati kakovostne kulinarične in gastronomske storitve,
- oblikovati samostojno delo v timu, motivirati sebe in sodelavce in generirati nove ideje,
- usposobljenost za pripravo trendnih narodnih in mednarodnih jedi,
- usposobljenost za ekonomično in racionalno uporabo živil in materialov za doseg kakovosti storitev.

3 PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V okviru predmeta in pri praktičnem izobraževanju si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- Ustrezno vključuje in obvlada uporabo sodobne tehnologije in opreme,
- izbira živila glede na kakovost in hranilno vrednost, jih pravilno skladišči in spremlja v procesu dela,
- ocenjuje gastronomsko kakovost in senzorično vrednost jedi,
- oblikuje dekorativne kulinarične elemente glede na gostinski ambient, priložnost in obliko ponudbe,
- priporoča in pripravlja jedi za različne ciljne skupine in zahtevnost gostov,
- uporablja načela ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela).

4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI Študent:	FORMATIVNI CILJI Študent:
Nauči se oblikovati gastronomsko ponudbo in spozna različne vidike kulinarične priprave jedi na osnovi sodobnih trendov.	<ul style="list-style-type: none">• Spremlja ponudbo živil in novitet na trgu,• pripravi ponudbo jedi in pijač za svečane izredne obroke,• sestavlja nove jedi, in vodi datoteko jedi z opisom tehnik dela in postopkov,• pripravlja menije za posebne priložnosti

	<p> vključujoč sezonsko ponudbo živil in trende sodobne ponudbe jedi,</p>
<p>Spozna sodobne načine organizacije in vodenja gostinskih dogodkov. Pozna delo v oddelku kuhinje, organizacijo in tehnološki proces.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi idejno zasnovo prireditve v obliki projektne naloge, • načrtuje potrebe po materialu in kadrih in jim odreja naloge pri izvedbi večjih gastronomskih prireditvah, • načrtuje in planira delo v kuhinji za določen kulinarčni dogodek po sodobnih načelih s pomočjo informacijske tehnologije.
<p>Pozna surovine in tehnološke postopke priprave surovin za izpeljavo določenih jedi. Seznan se s trendi estetike in dizajnom v gastronomiji.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preveri kakovost in uporabnost živil, • uporablja primerne pripomočke, aparate in naprave za delo ter jih zna izbrati, • pravilno prevzame, razvrsti in shrani živila, pri tem uporablja načine sodobnega skladiščenja živil, • upošteva parametre za določanje kakovosti živil, • upošteva biološke in fizikalne vplive na kvarjenje in zorenje živil, • oceni spremembe na živilih in kakovost živil, • Obvlada sodobne tehnike in trende mehanske, toplotne in dopolnilne kuharske postopke za vse skupine živil in jedi v gastronomiji • Razpozna spremembe na živilih med toplotno obdelavo v povezavi s končnimi senzoričnimi lastnosti in karakterjem jedi • estetsko dizajnira gastronomske izdelke.
<p>Pozna lokalne in narodne produkte in jih vključuje v kulinarčno ponudbo in promocijo le teh. Spozna specialitete mednarodnih kuhinj in moderne trende v gastronomiji.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravlja odlične gastronomske obroke hrane na lokalni, narodni in mednarodni ravni, • sledi trendom sodobne priprave jedi v gastronomiji, • k gastronomsko dovršeni ponudbi uvršča ustrezna vina s ciljem harmonije vina in jedi.
<p>Varuje in skrbi za zdravje in okolje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ravna v skladu s predpisi o varstvu in zdravju pri delu. • upošteva in ravna v skladu s splošnim higienskim režimom v gostinstvu.

5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 75 ur (35 ur predavanj, 32 ur laboratorijskih vaj in 8 ur strokovne ekskurzije).

Število ur samostojnega dela: 70 ur (30 ur študij literature, 15 ur samostojne praktične vadbe, 15 ur izdelava seminarske naloge ali izdelka-storitve z zagovorom, 10 ur priprava na izpit).

Obveznosti študenta so:

- udeležba na predavanjih
- (80%) prisotnost na vajah,
- izdelava seminarske naloge ali izdelka-storitve z zagovorom,
- pisni izpit.

ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETA:
 hotelirstvo, turizem, management.

*** ** *** ** *** ** ***

AVTOR KATALOGA:
 Jože Zalar, dipl. org. tur.

Projekt *Impletum*

Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja in prednostne usmeritve Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.