

KATALOG ZNANJA

1 IME PREDMETA/MODULA

KULINARIČNA PONUDBA NA PODEŽELJU

2 SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- upoštevati načela trajnostnega razvoja pri organizaciji in izvedbi kulinarčne ponudbe ter izdelave kulinarčnih spominkov na podeželju;
- razviti kreativnost pri pripravi hrane in kulinarčnih spominkov za različne ciljne skupine;
- razviti odgovornost za samostojno delo v posameznih oddelkih v prehrabnih obratih;
- nadgraditi spretnosti za sodelovalno delo v skupini ali timu;
- razviti sposobnosti za sprejemanje odločitev v poslovanju.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- spremljati razmere na trgu kulinarčne ponudbe na podeželju;
- skrbeti za uspešnost poslovanja prehrabnih obratov;
- kalkulirati in oblikovati cene kulinarčnih spominkov in storitev v prehrabnih obratih;
- vključevati standarde za zagotavljanje kakovosti storitev v prehrabnih obratih in kulinarčnih spominkov;
- uporabljati IKT za optimizacijo poslovanja.

3 PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. načrtovanje kulinarčne ponudbe na podeželju;
2. upoštevanje posebnosti alternativnih in medicinsko pogojenih načinov prehranjevanja;
3. prilagajanje tradicionalnih jedi;
4. izdelovanje kulinarčnih spominkov iz lokalnih sestavin, njihova promocija in prodaja;
5. upoštevanje ekonomike izdelave in prodaje kulinarčnih izdelkov;
6. zagotavljanje kakovosti kulinarčnih izdelkov.

4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Načrtovanje kulinarčne ponudbe na podeželju	
• spremlja ustrezno zakonodajo, ki velja na področju ponudbe hrane na podeželju; • razloži temeljna načela strategije razvoja gastronomije Slovenije in Akcijskega načrta razvoja in trženja slovenske gastronomije; • načrtuje ponudbo lokalno proizvedenih jedi in pijač; • utemelji značilnosti kulinarčnega oblikovanja jedi: harmonijo barv in okusov, živil ter estetsko vrednost jedi; • našteje kriterije vrednotenja kulinarčnega izdelka; • opredeli načine preprečevanja zavržene in odpadne hrane; • ugotovi značilnosti organiziranja in izvedbe različnih oblik piknikov, delavnic, nabiranja samoniklih rastlin, zelišč, jagodičevja ipd.; • razlikuje načine strežbe na različnih dogodkih kot sta kosilo ali večerja v naravi (npr. v sadovnjaku, na gozdni jasi ipd.).	• razčleni posamezne dejavnike, pomembne za učinkovito izvedbo kulinarčne ponudbe; • oceni stanje kulinarčne ponudbe na podeželju v različnih delih Slovenije/Gorenjske; • pridobiva informacije o kulinarčnih trendih iz različnih virov; • načrtuje kulinarčno popotovanje po podeželju/lokalnih kmetijah; • zasnuje izvedbo gastronskega dogodka kot so piknik, nabiranje samoniklih divjih rastlin, zelišč, jagodičevje ipd.; • analizira delež zavržene in odpadne hrane; • optimizira proces izdelave kulinarčnih izdelkov z vidika zavržene in odpadne hrane; • analizira in primerja poslovanje konkurenčnih ponudnikov kulinarčnih doživetij.

2. Upoštevanje posebnosti alternativnih in medicinsko pogojenih načinov prehranjevanja	
- primerja značilnosti priporočenih in alternativnih načinov prehranjevanja v različnih življenjskih obdobjih; - pojasni značilnosti prehranjevanja v različnih življenjskih obdobjih; - razlikuje najpogostejše medicinsko predpisane diete; - opiše različne izločitvene režime prehrane, ki so vezani na sestavo živil (celiakija ipd.); - razloži načela dietne prehrane, utemelji posamezne diete in posebnosti pri pripravi jedi in pijač.	- izdela ponudbo jedi in pijač z upoštevanjem značilnosti posameznih alternativnih načinov prehranjevanja; - izbere primerna živila in postopke obdelave ter jih upošteva pri načrtovanju in pripravi ponudbe dietnih jedi in pijač; - izdela jedilnike za posamezne diete; - pri pripravi jedi in pijač upošteva kulinarčno-gastronomska načela.
3. Prilagajanje tradicionalnih jedi za sodobnega gosta/načinom priprave	
- opiše vlogo in pomen kulinarčne identitete podeželja; - navede značilnosti tradicionalnih jedi; - primerja sestavo in hranilno vrednost živil; - razlikuje kakovost ponudbe/jedi z vidika gosta in gostitelja; - utemelji načela trajnostnega razvoja v kulinariki.	- kritično ovrednoti hranilno vrednost posameznih tradicionalnih jedi; - načrtuje obrok glede na sestavo in hranilno vrednost živil; - pripravlja tradicionalne jedi s prilagojeno sestavo in prilagojenimi tehnikami priprave.
4. Izdelovanje kulinarčnih spominkov iz lokalnih sestavin, njihova promocija in prodaja	
- utemelji pomen povezovanja gastronomske ponudbe in izdelave/prodaje kulinarčnih spominkov; - razloži tehnologijo izdelave živilskih izdelkov, ki se lahko izdelajo v obratih manjše kapacitete.	- spremlja stanje na trgu kulinarčnih spominkov; - zasnuje kulinarčni spominek in zanj izdela potrebno tehnološko dokumentacijo; - določi ciljne skupine strank in izvede analizo možnosti prodaje; - zasnuje informacijski material za goste v različnih oblikah; - upošteva posebnosti poslovanja v obratih.

5. Upoštevanje ekonomike izdelave in prodaje kulinarčnih izdelkov	
- vrednoti postopke od nabave do prodaje storitev; - pojasni temeljna načela izdelave zahtevkov na osnovi normativov; - pojasni izračun nabavne in prodajne cene jedi in kulinarčnih izdelkov; - uporablja IKT pri pripravi dokumentacije; - vklučuje IKT za optimizacijo poslovanja.	- izračuna lastno ceno, oblikuje prodajno ceno za jedi, pijače, dogodke idr.; - izračuna in utemelji prag rentabilnosti.
6. Zagotavljanje kakovosti kulinarčnih izdelkov	
- opiše/našteje/utemelji izpolnjevanje/uporabo zakonsko določene dokumentacije; - pojasni načela smernic dobre higienske prakse; - opredeli načela varstva pri delu pri pripravi jedi/obrokov/kulinarčnih izdelkov (spominkov).	- prepozna pričakovanja gostov in določi standarde kakovosti ponudbe; - analizira porabo in prodajo obrokov ter kulinarčnih spominkov; - ugotavlja napake pri izvedbi ponudbe in izdelkov, poišče njihove vzroke in predlaga rešitve; - upošteva načela HACCP in določi kritične kontrolne točke; - organizira delo v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu; - upošteva načela trajnostnega razvoja pri poslovanju.

5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 144 (72 ur predavanj in 72 ur vaj)

Število ur samostojnega dela študenta: 156 (študij literature in gradiv, izdelava jedilnikov, kalkulacije, oblikovanje kulinarčne ponudbe in promocije ...).

6 ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETOV

Izvajalec	Znanje s področja
Predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike, turizma, geografije, ekonomije, menedžmenta, kmetijstva, agronomije, organizacije, komunikologije, sociologije

Inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike, turizma, geografije, ekonomije, menedžmenta, kmetijstva, agronomije, organizacije, komunikologije, sociologije
Laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, gostinstva, turizma, kmetijstva, ekonomije, menedžmenta, naravovarstva, zdravstva, sanitarnega inženirstva