



GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA
Sevno 13
8000 Novo mesto

Višješolski študijski program Gostinstvo in turizem, 2. letnik

Katalogi znanja za ODPRTI KURIKUL (M12):

- **VELNES ZA SODOBNI ČAS, 5 KT**
- **HRANA IN PREHRANA, 4 KT**
- **PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE, 2 KT**

Kataloge sta priredila predavatelja dr. Sebastjan Repnik in Anica Pajer.

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

VELNES ZA SODOBNI ČAS

2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- Pozna nastanek in razvoj velnesa kot zdravega celostnega življenjskega sloga in razume pomen celostnega pristopa k zdravju za človekovo počutje in osebni razvoj.
- Pridobi temeljna znanja o velneški dejavnosti, temeljnih sestavinah in razvija osebni odnos do velnesa kot zdravega načina življenja posameznika.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- Spremlja novosti in trende na področju zdravstvenega, zdraviliškega, spajevskega in velneškega turizma.
- Analizira ključne dejavnike ponudbe in povpraševanja na področju velneške dejavnosti.
- Pozna in razume temeljne pojme in elemente s področja trajnostnega turizma in hotelskega ekološkega menedžmenta in jih poveže z velneškim turizmom.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

1. Seznani se z nastankom razvoja velnesa kot zdravega celostnega življenjskega sloga.
2. Seznani se s temeljnimi pojmi in elementi velnesa ter spozna trende na področju načrtovanja velneške dejavnosti.
3. Razume različne zvrsti velneškega turizma in simulira aktivnosti med različnimi elementi velneške turistične ponudbe.
4. Načrtuje velneške storitve po posameznih velneških stebrih in oblikuje ustrezne velneške ponudbe glede na konkurenčnost trga.
5. Nauči se uporabiti različne vrste organizacijske strukture ponudbe na področju velneškega turizma.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Seznani se z nastankom razvoja velnesa kot zdravega celostnega življenjskega sloga:	
• pozna nastanek in razvoj velnesa v Evropi; • razume velnes in njegove temeljne sestavine in jih poveže z načinom življenja posameznika kot zdravega življenjskega sloga;	• preučuje velnes in njegove temeljne sestavine;
2. Seznani se s temeljnimi pojmi in elementi velnesa ter spozna trende na področju načrtovanja velneške dejavnosti:	
• razume družbeno-ekonomski in socialni vidik zdravja v družbi in razume pomen celostnega pristopa zdravja za človekovo dobro počutje in osebni razvoj; • pozna družbenoekonomske in socialne vidike zdravja v Sloveniji; • razlikuje med posameznimi vrstami zdravstvenega turizma; • pozna trende, smeri razvoja in specifičnosti na področju velneške dejavnosti; • spremlja novosti, trende na področju velneške dejavnosti; • razume temeljne pojme in principe delovanja velneške dejavnosti; • pozna povpraševanje na področju velneške dejavnosti v svetu in Sloveniji.	• analizira družbenoekonomske in socialne vidike zdravja v svetu in Sloveniji; • analizira trende in posebnosti na področju velneške dejavnosti; • preučuje zvrsti in vsebino ponudbe na področju velneške dejavnosti v svetu in Sloveniji; • opredeli temeljne pojme in elemente s področja trajnostnega turizma in jih poveže z velneškim turizmom.

3. Razume različne zvrsti velneškega turizma in simulira aktivnosti med različnimi elementi velneške turistične ponudbe:	
• loči med posameznimi zvrstmi velneškega turizma; • razume temeljne pojme in principe delovanja različnih zvrsti preventivne turistične zdravstvene dejavnosti (velneški, spajevski, turizem, medicinski velnes); • spremlja novosti in trende na področju zdravstvenega, zdraviliškega, spajevskega in velneškega turizma; • pozna pomen in vlogo velneškega turizma v slovenskem in svetovnem gospodarstvu; • spremlja statistične podatke o velneškem turizmu.	• analizira vplivne dejavnike ponudbe in povpraševanja na področju velneškega turizma; • ocenjuje in meri učinkovitosti poslovanja velneškega turizma; • upošteva novosti v razvoju velneške ponudbe pri pripravi novega turističnega proizvoda; • opredeljuje dejavnike ponudbe in povpraševanja na področju velneškega in spajevskega turizma.
4. Načrtuje velneške storitve po posameznih velneških stebrih in oblikuje ustrezne velneške ponudbe glede na konkurenčnost trga:	
• pozna ekonomski vidik zdravstvene in velneške turistične dejavnosti; • razume principe priprave in oblikovanja individualnih velneških programov in ponudb za izbrane ciljne skupine gostov; • spremlja vplive dejavnikov ponudbe in povpraševanja na področju velneške dejavnosti.	• svetuje storitve izbranim ciljnim skupinam ter skrbi za njihovo dobro počutje; • oblikuje individualne velneške programe iz obstoječega nabora programov in storitev glede na ugotovljene potrebe in želje uporabnika ob upoštevanju strokovnih načel.
5. Nauči se uporabiti različne vrste organizacijske strukture ponudbe na področju velneškega turizma:	
• vključuje preventivni zdravstveni vidik v druge oblike - zvrsti turistične ponudbe; • razume specifičnosti poslovanja velneških turističnih obratov.	• razlikuje med velneškimi storitvami in jih svetuje uporabnikom po posvetu in v soglasju s strokovnjaki določenega strokovnega področja.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Število ur samostojnega dela: 78 ur (študij literature in gradiv, priprava na izpit, izdelava projektne naloge).

Skupaj: 150 ur dela študenta (5 KT).

6. ZNANJE IZVAJALCA

Izvajalec je predavatelj z diplomo iz visokošolskega izobraževanja hotelirstva in turizma.

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

HRANA IN PREHRANA

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- razviti kreativnost in občutek za estetiko pri pripravi hrane za različne ciljne skupine;
- razviti sposobnost komuniciranja in sporazumevanja z različnimi deležniki v delovnem procesu, prilagajati komunikacijo sogovorniku, vsebini in situaciji;
- izboljšati usposobljenost za varovanje zdravja in upoštevati predpise o varnosti in zdravju pri delu.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- spoznati pomen ustreznosti živil (hrane in pijače) s prehranskega vidika;
- izbrati živila (hrano in pijače) ob upoštevanju njihove zgradbe, prehranske in senzorične vrednosti;
- uporabljati ukrepe za zagotavljanje kakovosti hrane in pijač, za zagotavljanje zdravstvene neoporečnosti živil in varovanje zdravja;
- razlikovati alternativne načine prehranjevanja, njihove značilnosti in vplive na zdravje;
- pravilno sestaviti jedilnike za posamezne medicinsko predpisane diete v sodelovanju z odgovorno osebo ob upoštevanju normativov in pravil stroke;
- načrtovati in pripraviti alternativne, dietne in druge jedi za različne ciljne skupine.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. izbiranje živil ter pravilno ravnanje z njimi upoštevajoč higieno in ukrepe za zagotavljanje varne hrane in pijač;
2. upoštevanje prehranskih potreb različnih ciljnih skupin;
3. razlikovanje najpogostejših oblik alternativne prehrane;
4. upoštevanje zahtev dietne prehrane;
5. vrednotenje senzorične kakovosti hrane in pijač.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Izbiranje živil ter pravilno ravnanje z njimi upoštevajoč higieno in ukrepe za zagotavljanje varne hrane in pijač:	
• razvrsti živila (hrana in pijače) po skupinah glede na izvor, hranilno sestavo, pomen, letni čas in uporabo; • primerja značilnosti posameznih skupin živil živalskega in rastlinskega izvora; • primerja značilnosti posameznih skupin brezalkoholnih in alkoholnih pijač; • utemelji uporabo posameznih skupin živil (hrana in pijače) glede na njihove lastnosti in pomen v prehrani; • razloži tehnologije pridobivanja in optimalnega shranjevanja živil; • primerja načine za podaljševanje obstojnosti živil; • razčleni posamezne toplotne postopke obdelave živil in spremembe na živilih med obdelavo; • spremlja zakonske predpise in načine zagotavljanja varne hrane in pijač ter utemelji pomen sistema HACCP pri zagotavljanju varne hrane; • razlikuje različne vrste tveganj (biološka, kemijska in fizikalna) in načine njihovega obvladovanja.	• oceni in izbira živila (hrana in pijače) glede na izvor, letni čas, prehransko vrednost, ekonomičnost in trajnost; • izbira in načrtuje optimalne načine obdelave živil; • utemelji ustreznost izbire posameznih živil za različne ciljne skupine; • oceni pomen živil v vsakdanji prehrani; • izbere optimalne pogoje za shranjevanje živil; • odloči se za optimalne načine embaliranja in podaljšanja trajnosti živil; • spremlja kakovost živil in oceni spremembe med shranjevanjem živil; • ugotovi napake in neželene spremembe med shranjevanjem in ustrezno ukrepa za odpravo pomanjkljivosti; • upošteva načela trajnosti pri ravnanju z živi • uporabi predpise o ustreznosti živil za zagotavljanje varne hrane; • izvaja načela HACCP sistema; • izvaja ukrepe za preprečevanje bioloških, fizikalnih in kemijskih tveganj v obratu; • izbere in izvaja ukrepe dobre higienske prakse v obratu.
2. Upoštevanje prehranskih potreb različnih ciljnih skupin:	
• utemelji energijske in hranilne potrebe posameznika oz. ciljne skupine (otroci in mladostniki, odrasli, starostniki, športniki, nosečnice, otročnice); • vključi gastronomsko kulinarična načela pri načrtovanju obrokov za različne ciljne skupine; • navede digitalna orodja za načrtovanje prehrane.	• utemelji povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh; • izbira in načrtuje primerne obroke za posameznika oz. ciljno skupino; • sestavi senzorično in estetsko sprejemljive jedilnike za različne ciljne skupine; • izračuna in ovrednoti energijsko in hranilno vrednost jedilnikov z uporabo digitalnih orodij.

3. Razlikovanje najpogostejših oblik alternativne prehrane:	
• ugotovi značilnosti posameznih alternativnih načinov prehranjevanja; • pojasni značilnosti prehranjevanja v različnih življenjskih obdobjih; • primerja priporočene in alternativne načine prehranjevanja v različnih življenjskih obdobjih in fizioloških stanjih; • presodi pozitivne in negativne značilnosti posameznih alternativnih načinov prehranjevanja.	• kritično ovrednoti posamezne oblike alternativne prehrane glede na smernice uravnoteženega prehranjevanja; • prepozna goste z različnimi načini prehranjevanja; • izdelava jedilnike z upoštevanjem zahtev posameznih alternativnih načinov prehranjevanja za različne ciljne skupine; • ustvari kreativni jedilnik za različne načine prehrane in ciljne skupine.
4. Upoštevanje zahtev dietne prehrane:	
• razloži načela dietne prehrane, utemelji posamezne diete in zahteve za sestavljanje obrokov; • razlikuje najpogostejše medicinsko predpisane diete; • opiše različne izločitvene režime prehrane, ki so vezani na sestavo živil (celiakija ipd.).	• izbere primerna živila in postopke obdelave ter jih upošteva pri načrtovanju in pripravi dietnega jedilnika • vključi kulinarčno-gastronomska načela ter elemente kreativnosti in estetike v pripravo dietnega jedilnika; • izdelava dietni jedilnik z upoštevanjem normativov in posameznih dietnih zahtev; • izdelava jedilnik z uporabo IKT za različne prilagojene načine prehrane: redukcijski, obogatitveni, izločitveni.
5. Vrednotenje senzorične kakovosti hrane in pijač:	
• pojasni pomen senzorične kakovosti hrane in pijač; • opiše senzorične lastnosti posameznih živil (hrane in pijač) ter obrokov; • utemelji kriterije za izvedbo senzoričnega ocenjevanja različnih živil (hrane in pijač) ter obrokov.	• izbere kriterije za senzorično ocenjevanje živil (hrane in pijač) ter obrokov; • prepozna ustrezne senzorične lastnosti živil (hrane in pijač) ter obrokov; • organizira in izvaja senzorično vrednotenje živil (hrane in pijač) ter obrokov.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 56 (42 ur predavanj, 14 ur laboratorijskih vaj). Obvezna prisotnost na vajah v obsegu 80 %.

Število ur samostojnega dela: 60 (študij literature, načrtovanje prehrane s pomočjo digitalnih orodij, priprava poročil)

6. ZNANJE IZVAJALCA

Predavatelj: visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane ali dietetike, hotelirstva, turizma.

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE (ODPRTI KURIKUL)

2. TEMELJNI CILJI PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

Temeljni cilji praktičnega izobraževanja so:

- privzeti temeljne vrednote v gostinstvu in turizmu ter primeren poslovni odnos do sodelavcev, gostov in ostalih poslovnih partnerjev;
- razviti mehke veščine, kot so vljudnost in gostoljubnost, odgovornost, samoiniciativnost, profesionalnost, natančnost in vestnost;
- razviti veščine poslovnega besednega in nebesednega sporazumevanja v slovenskem in še vsaj dveh tujih jezikih;
- samostojno spremljati razvoj stroke in implementirati spoznanja v prakso;
- pridobiti praktična znanja in izkušnje za timsko delo na področju gostinstva in turizma;
- urediti medosebno, motivacijsko in informacijsko vodstveno vlogo ter prepoznavati primerne načine vodenja v realnem okolju;
- strokovno in kakovostno reševati konkretne delovne probleme v podjetju;
- tvorno prispevati k organizacijski kulturi podjetja;
- odgovorno upoštevati ekološke, tehnične in varnostne predpise ter sistem celovite kakovosti;
- razviti sposobnosti za samostojno uporabo informacijskih virov in informacijsko komunikacijske tehnologije na področju gostinstva in turizma;
- sistematsko in odgovorno pristopiti k izdelavi projektne naloge.

3. POKLICNO-SPECIFIČNE IN GENERIČNE KOMPETENCE

Na praktičnem izobraževanju študent razvija naslednje poklicno-specifične in generične kompetence:

- reševanje praktičnih problemov na področju gostinstva in turizma z uporabo digitalizacije in ob upoštevanju trajnostnega razvoja;
- komuniciranje z gosti, s sodelavci in poslovnimi partnerji ob upoštevanju poslovnega bonton.

- načrtovanje in izvajanje različnih delovnih nalog na področju hrane in pijač;
- sodelovanje z različnimi deležniki destinacije za namen oblikovanja integralnih turističnih produktov;
- organiziranje gastronomskih dogodkov ob upoštevanju sodobnih trendov;
- organiziranje turističnih doživetij, poslovnih srečanj in dogodkov v skladu s principi projektnega menedžmenta;
- razvijanje poklicne identitete, strokovne odgovornosti in profesionalnosti;
- varovanje zdravja in okolja;
- prevzemanje odgovornosti za kakovostno in trajnostno naravnano načrtovanje in izvajanje poslovnih procesov.

4. PRIČAKOVANI UČNI IZIDI

Študent se usposobi za izvajanje naslednjih delovnih procesov:

Modul 12 – Odprti kurikulum / D12	
1	Svetuje storitve izbranim ciljnim skupinam ter skrbi za njihovo dobro počutje.
2	Razlikuje med velneškimi storitvami in jih svetuje uporabnikom po posvetu in v soglasju s strokovnjaki določenega strokovnega področja.
3	Oblikuje individualne velneške programe iz obstoječega nabora programov in storitev glede na ugotovljene potrebe in želje uporabnika ob upoštevanju strokovnih načel.
4	Izdela kreativni jedilnik za različne načine prehrane in ciljne skupine
5	Izvede pripravo jedi glede na zahteve alternativnega ali dietnega jedilnika

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (2 KT)

Oceno izpita sestavljata:

- ocena praktičnega dela pri delodajalcu;
- ocena pisnega izdelka z zagovorom.