

**UČNI NAČRT PREDMETA / COURSE SYLLABUS**

<b>Predmet:</b>	KULTURA IN NAČIN PREHRANJEVANJA
<b>Course title:</b>	THE CULTURE AND WAYS OF NUTRITION

Študijski program in stopnja Study programme and level	Študijska smer Study field	Letnik Academic year	Semester Semester
Upravljanje podeželja, 1. stopnja	-	2.	4.
Landscape management, 1 <sup>st</sup> level	-	2.	4.

Vrsta predmeta / Course type:

Univerzitetna koda predmeta / University course code:

Predavanja Lectures	Seminar Seminar	Vaje Tutorial	Klinične vaje work	Druge oblike študija	Samost. delo Individ. work	ECTS
30	-	30		-	90	5

Nosilec predmeta / Lecturer:

Jeziki / Languages: Predavanja / Lectures:   
Vaje / Tutorial:

Pogoji za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti:

Prerequisites:

**Vsebina:**

- Globalizacija kulture.
- Pregled razvoja ponudbe izdelkov kulinarčne kulture v Sloveniji.
- Naravno-geografski in kulturni determinizem gastronomije.
- Zgodovinski razvoj gastronomije in družbeno-kulturne značilnosti prehrane na slovenskem s poudarkom na pridelavi, predelavi, kratkih verigah in uživanju hrane.
- Vloga kulinarčne kulture in tradicionalne gastronomije v sodobnem turizmu.
- Načini prehranjevanja:
  - zdrava, varna, varovalna in uravnotežena prehrana,
  - različne piramide prehrane s poudarkoma na piramidi zdrave prehrane in piramidi mediteranske prehrane.
- Alternativne oblike prehranjevanja:
  - hitra hrana,
  - vegetarijanska in veganska prehrana,
  - makrobiotiki.
- Prehrana različnih skupin prebivalstva:
  - prehrana otrok in mladine,
  - prehrana odraslih,
  - prehrana starostnikov,
  - prehrana športnikov,
  - prehrana ljudi s posebnimi prehranskimi potrebami (intolerance in diete),
  - prehrana različnih verskih in etničnih

**Content (Syllabus outline):**

- The globalization of culture.
- Overview of development of culinary culture products in Slovenia.
- Natural-geographic determinism of gastronomy.
- Historical development of gastronomy and socio-cultural characteristics of food in Slovenia with emphasis on production, post-production, short supply lines and consumption.
- The role of culinary culture and traditional gastronomy in modern tourism.
- The ways of nutrition:
  - healthy, safe, protective and balanced food,
  - different food pyramids with an emphasis on the healthy food pyramid and pyramid of Mediterranean food.
- The alternative ways of nutrition:
  - fast-food,
  - vegetarian and vegan food,
  - macrobiotics.
- Nutrition for different population groups:
  - nutrition of youth and children's,
  - food of adults,
  - food of seniors,
  - food of sportsmen,
  - nutrition of people with special nutritional needs (intolerance and diet),

<ul style="list-style-type: none"> <li>skupin,</li> <li>• sestavljanje menijev in jedilnikov za različne skupine ljudi in različne priložnosti,</li> <li>• ugotavljanje prehrabnih navad prebivalstva.</li> <li>- <b>Kultura in način prehranjevanja, regionalne specifike ter širši vplivi skozi slovenske narodne jedi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dolenjske jedi,</li> <li>• gorenjske jedi,</li> <li>• štajerske jedi,</li> <li>• prekmurske jedi,</li> <li>• koroške jedi,</li> <li>• primorske jedi,</li> <li>• prazniki in praznične jedi na slovenskem.</li> </ul> </li> <li>- <b>Vpliv kulture in načinov prehranjevanja na razvoj regionalnih gastronomskih vzorcev in mednarodne kuhinje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• balkanska kuhinja,</li> <li>• italijanska kuhinja,</li> <li>• madžarska kuhinja,</li> <li>• avstrijska kuhinja,</li> <li>• francoska kuhinja,</li> <li>• azijska kuhinja.</li> </ul> </li> <li>- <b>Pomen kratkih oskrbovalnih verig, blagovnih znamk in shem kakovosti s poudarkom na povezovanju ponudnikov za učinkovito nastopanje, promocijo in trženje prehranskih proizvodov.</b></li> <li>- <b>Prehrana kot nesnovna kulturna dediščina.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• food of different religious and ethnical groups,</li> <li>• composition of menus for different groups an opportunities,</li> <li>• analysis of food consumption of population.</li> <li>- <b>Culture and food consumption, regional specifics and broader influences in Slovenian national dishes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dolenjska dishes,</li> <li>• Gorenjska dishes,</li> <li>• Štajerska dishes,</li> <li>• Prekmurska dishes,</li> <li>• Koroška dishes,</li> <li>• Primorska dishes,</li> <li>• Holiday dishes.</li> </ul> </li> <li>- <b>The influence of culture and nutrition on the development of regional cuisines and influence on Slovenian cuisine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balkan cuisine,</li> <li>• Italian cuisine,</li> <li>• Hungarian cuisine,</li> <li>• Austrian cuisine,</li> <li>• French cuisine,</li> <li>• Asian cuisine.</li> </ul> </li> <li>- <b>Importance of short supply changes, branding and quality insurance, with emphasis on cooperation of producers with purpose of effective acting, promotion and marketing of food products.</b></li> <li>- <b>Food as non-material cultural heritage.</b></li> </ul>
---	--

**Temeljna literatura in viri / Readings:**

- Bogataj, J. (2007). Okusiti Slovenijo. Ljubljana: Darila Rokus.
- Pearson, D., & Pearson, T. (2017). Branding food culture: UNESCO creative cities of gastronomy. *Journal of Food Products Marketing*, 23(3), 342-355.
- de Albuquerque Meneguel, C. R., Mundet, L., & Aulet, S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220-228.
- Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Transformation of local culinary through gastronomy tourism. *Sosyoekonomi*, 28(43), 243-256.
- Sathe, S., & Khare, M. A. (2021). Role of Gastronomy in Tourism: An Overview. *Local Food and Community Empowerment through Tourism*, 17.
- Lešnik Štuhec, T. (Ed.). (2021). *Podeželje in razvoj gastronomije v Sloveniji : teritorialne kolektivne blagovne znamke po modelu "izvorno slovensko"*; v letu 2020 (1. izd.). Univerza v Mariboru, Univerzitetna založba. doi:10.18690/978-961-286-431-6.
- Raspor, P. (2020). *Hrana, prehrana, zdravje. Gojimo, hranim, ohranjajmo. Skupaj*. Evropska mreža deklaracije za hrano, tehnologijo, prehrano za zdravje. Ljubljana.
- Raspor, P., (2021). *Hrana, prehrana, zdravje. Boljša proizvodnja, boljša prehrana, boljše okolje in boljše življenje*. Evropska mreža deklaracije za hrano, tehnologijo, prehrano za zdravje. Ljubljana.

Seznam dodatnih študijskih materialov in revij bo razdeljen študentom ob začetku predavanj. / A list of additional study materials (published texts, journals, etc.) will be distributed when the module begins.

**Cilji in kompetence:**

Študentje spoznava značilnosti prehrane v Sloveniji in njeno vpetost v evropske tokove, naravne danosti okolja in njegovo kulturno-zgodovinsko tradicijo kot temelj razumevanja kulturnega in s tem tudi kulinaričnega okolja. Seznanji se s prehrano kot nesnovno kulturno dediščino in sodobnimi turističnimi težnjami po gastronomski globalizaciji. Razumevanje pogojenosti kulture z naravnimi danostmi in kulturno-zgodovinsko tradicijo okolja, ki študenta usmerja k analiziranju in reševanju problemov, je usmerjeno tudi na področje mednarodne kulinarike in globalnih trendov.

Cilj predmetnih vsebin je spoznati in razumeti načine prehranjevanja ljudi, prehranske navade, kulturo, ki vplivajo na turizem in njegovo oblikovanje.

Študentje se seznanijo s prepoznavanjem gastronomskih značilnosti in vrednotenjem prehrane ter se usposobijo za povezovanje teoretičnih vsebin s praktičnim znanjem.

**Objectives and competences:**

Students are familiarizing themselves with characteristics of culinary in Slovenia and its connecting to European influences, natural facts of environment and their cultural-historic tradition as a base of understanding of cultural and culinary environment. They familiarize themselves with food as non-material cultural heritage, and modern tourist desires for gastronomic globalization.

Understanding of conditionality of culture in relation to natural facts and cultural-historical tradition of environment, which direct the student towards analysis and problem solving is directed also into the field of international cuisine and global trends.

Goal of the subject is to know and understand different approaches to nutrition of people, culinary patterns, culture that influence tourism and its development.

Students get familiarized with recognition of gastronomical characteristics and evaluation of food as well as they are enabled to connect the theoretical knowledge with practical experiences.

**Predvideni študijski rezultati:**

Znanje in razumevanje:

Študentje poznajo in ustrezno uporabljajo posamezne, s kulinariko in gastronomijo povezane temeljne pojme.

Poznajo in upoštevajo ključne dejavnike kulinarične kulture, ki vplivajo na oblikovanje turistične ponudbe. Študentje poznajo prehrano v različnih zgodovinskih obdobjih, med različnimi družbenimi sloji in ob različnih priložnostih, razločujejo avtohtone prvine od prevzetih in se zavedajo pomena lokalnosti, sezonskosti, ekološkosti in logistike. Znajo prepoznavati regionalne specifičnosti v prehrani ter vpliv mednarodnih kultur. Študijski rezultati so usmerjeni v razumevanje, organiziranost, interdisciplinarnost ter povezanosti turizma, gostinstva, prehranske industrije, medicine in kulture, ki vplivajo na način prehranjevanja človeka.

**Intended learning outcomes:**

Knowledge and understanding:

Students know and apply the appropriate individual basic concepts related to gastronomy.

Students are familiar with and take into account key factors of culinary culture, contributing to the establishment of tourist offer.

Students know food in different historical period, among different social groups, and among different occasions. They differentiate autochthon elements from other influences, and they are aware of the local origin, season relativity, ecology of production and logistics. They know to differentiate regional specifics in culinary and influence of international cultures.

Study results are directed towards understanding, organization, interdisciplinary and connectivity of tourism, catering, food industry, medicine, and culture, which affect the way of individuals.

**Metode poučevanja in učenja:**

- Predavanja v predavalnici z uporabo avdiovizualnih predstavitev.
- Gostujoči predavatelji.
- Obravnava konkretnih in izbranih primerov v predavalnici - obravnava študije primera.
- Aktivno projektno delo v skupini in prezentacija.
- Terensko delo ob spoznavanju gostinsko turističnih obratov in kulinarični destinacij.
- e-izobraževanje (e-predavanja in e-vaje se lahko izvajajo v virtualnem elektronskem učnem okolju ali s pomočjo posebej v ta namen didaktično pripravljenih e-gradiv v virtualnem elektronskem učnem okolju)

**Learning and teaching methods:**

- Audio visually supported lectures.
- Guest lectures.
- Analysis of selected cases.
- Active project work in groups and presentations.
- Field work and familiarization with tourist-catering facilities and culinary destinations.
- e-learning (e-lectures and e-tutorials may be held in a virtual electronic learning environment or with the help of specially designed e-material in a virtual electronic learning environment)

Načini ocenjevanja:	Delež (v %) / Weight (in %)	Assessment:
Način (pisni izpit, ustno izpraševanje, naloge, projekt):  - raziskovalna naloga, - pisni ali ustni izpit.  Da je končna ocena učne enote pozitivna, mora biti vsak posamezni sklop ocene pozitiven.	40 % 60 %	Type (examination, oral, coursework, project):  -seminar work, -written or oral exam.  For completion of the course both parts of the final grade have to be graded positive.

**Reference nosilca / Lecturer's references:**

- COLARIČ-JAKŠE, Lea-Marija, KRIŽMANČIČ, Maja. Pasti in prednosti tradicionalnega gostinstva. V: RASPOR, Peter (ur.). *[Hrana, prehrana, zdravje] : gojimo, hranimo, ohranjajmo. Skupaj : Konferenca Hrana, prehrana, zdravje = Conference Food, Nutrition, Health : [večavtorska monografija]*. Ljubljana: Evropska mreža deklaracije za hrano, tehnologijo, prehrano za zdravje, 2020. Str. 207-222, 1 graf. prikaz. ISBN 978-961-07-0146-0
- COLARIČ-JAKŠE, Lea-Marija, KAVŠČEK, Manca, OBOLNAR, Sašo. Krepitev lokalnih prehranskih verig - potenciali zaupanja, izkušenj in doživetij. V: LISEC, Andrej (ur.). *XIV. International Conference on Logistics in Agriculture 2020 : conference proceedings*. 1st ed. Maribor: University of Maribor Press, 2020. Str. 59-88, graf. prikazi. ISBN 978-961-286-406-4
- COLARIČ-JAKŠE, Lea-Marija (avtor, fotograf). Vino kot kulturna in ekonomska dediščina Dolenjske : vinske zgodbe. *Rast : revija za literaturo, kulturo in družbena vprašanja*. [Tiskana izd.]. dec. 2019, letn. 30, št. 3, str. 66-74
- COLARIČ-JAKŠE, Lea-Marija, MEŽIČ, Franci. Pomen vinskih svetovalcev - sommelierjev na poti od pridelave živil do priprave in postrežbe hrane. V: LISEC, Andrej (ur.). *Conference proceedings*. 1st ed. Maribor: University of Maribor Press: Faculty of Logistics, 2019. Str. 121-141, ilustr. ISBN 978-961-286-317-3
- COLARIČ-JAKŠE, Lea-Marija. Lokalne surovine, pridelki in izdelki: spodbujevalec gostov za dopustovanje v turističnih objektih na podeželju. V: LISEC, Andrej (ur.). *Proceedings*. XI. International Conference on Logistics in Agriculture 2017, 9. November 2017, Novo mesto, Slovenia. 1st ed. Maribor: University of Maribor Press: Faculty of Logistics, 2017. Str. 67-80. ISBN 978-961-286-111-7.
- COLARIČ-JAKŠE, Lea-Marija. *Sodelovalno mreženje in izraba inovacijskega potenciala na turističnem prostoru*. Novo mesto: Fakulteta za organizacijske študije, 2017. 141 str., ilustr. ISBN 978-961-6974-20-2. [COBISS.SI-ID [292416000](#)]
- VELJKOVIČ, Božidar, COLARIČ-JAKŠE, Lea-Marija. *Turizem : teoretični aspekti evolucije krožnega gibanja*. 1. izd. Maribor: Fakulteta za turizem, 2014. 149 str., ilustr. ISBN 978-961-6848-01-5. [COBISS.SI-ID [275051520](#)]