

21. 01. 2025

UČNI NAČRT UČNE ENOTE / COURSE SYLLABUS

Učna enota:	KULTURA IN NAČIN PREHRANJEVANJA
Course title:	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		3.	6.
Landscape management, 1 st level		3.	6.

Vrsta učne enote / Course type izbirni/elective

Univerzitetna koda učne enote / 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 učne enote / Lecturer: Lea-Marija Colarič-Jakše

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

Pogoji za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti:	Prerequisites:
Ni pogojev.	None.

Vsebina:

Globalizacija kulture.
Tržne navade potrošnika.
Pregled razvoja ponudbe izdelkov kulinarčne kulture v Sloveniji in pomen zdrave prehrane.
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 skupin, sestavljanje menijev in jedilnikov za različne skupine ljudi in različne priložnosti, ugotavljanje prehrambnih navad prebivalstva.
Kultura in način prehranjevanja, regionalne specifikke ter širši vplivi skozi slovenske narodne jedi: dolenjske jedi, gorenjske jedi, štajerske jedi,

Content (Syllabus outline):

Globalization of culture.
Marketing habits of the consumer.
Overview of development of culinary culture products in Slovenia.
Natural-geographic and cultural determinism of gastronomy.
Historical development of gastronomy and socio-cultural characteristics of food in Slovenia with the 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 the 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, food of adults, food of seniors, food of sportsmen, nutrition of people with special nutritional needs (intolerance and diets), food of different religious and ethnical groups, composition of menus for different groups of people and opportunities, analysis of food consumption of population.
Culture and food consumption, regional specifics and broader influences in Slovenian national dishes: Dolenjska dishes, Gorenjska dishes, Štajerska

21. 01. 2025

<p>prekmurske jedi, koroške jedi, primorske jedi, prazniki in praznične jedi na slovenskem. Vpliv kulture in načinov prehranjevanja na razvoj regionalnih gastronomskih vzorcev in mednarodne kuhinje: balkanska, italijanska, madžarska, avstrijska, francoska, azijska kuhinja.</p> <p>Pomen kratkih oskrbovalnih verig, blagovnih znamk in shem kakovosti s poudarkom na povezovanju ponudnikov za učinkovito nastopanje, promocijo in trženje prehranskih proizvodov. Prehrana kot nesnovna kulturna dediščina.</p>	<p>dishes, Prekmurje dishes, Koroška dishes, Primorska dishes, holidays and holiday dishes in Slovenia. The influence of culture and nutrition on the development of regional gastronomic patterns: Balkan, Italian, Hungarian, Austrian, French, Asian cuisines.</p> <p>Importance of short supply chains, brands and quality schemes, with the emphasis on cooperation of providers with the purpose of effective acting, promotion and marketing of food products. Food as non-material cultural heritage.</p>
---	---

Temeljna literatura in viri / Readings:

<p>Obvezna literatura / Required reading(s): Kos, M., & Sente, M. (2023). <i>Kultura prehranjevanja in gastronomija: Tradicija in sodobni trendi</i>. Ljubljana: Založba Fakultete za turizem.</p> <p>Priporočena literatura/ Recommended reading(s): Vidic, J. (2022). <i>Kulturni vidiki prehranjevanja in prehranske navade v Sloveniji</i>. Ljubljana: Založba FDV. Bavdek, A., & Pretnar, A. (2023). <i>Prehranjevanje in kulturne prakse: Vpliv hrane na identiteto in družbene odnose</i>. Koper: Univerza na Primorskem. Černič, M. (2022). <i>Sodobni pristopi k kulinariki in kulturi prehranjevanja</i>. Maribor: Založba UM Fakultete za turizem. Šolar, S. (2023). <i>Prehranjevanje v kulturnem kontekstu: Od zgodovine do sodobnosti</i>. Ljubljana: Založba CTK. Bogataj, J. (2007). <i>Okusiti Slovenijo</i>. Ljubljana: Darila Rokus. Montanari, M. (2020). <i>Hrana kot kultura</i>, <i>Studia humanitatis</i>. Pearson, D., & Pearson, T. (2017). Branding food culture: UNESCO creative cities of gastronomy. <i>Journal of Food Products Marketing</i>, 23(3). 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. <i>International Journal of Hospitality Management</i>, 83, 220-228. Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Transformation of local culinary through gastronomy tourism. <i>Sosyoekonomi</i>, 28(43). Sathe, S., & Khare, M. A. (2021). Role of Gastronomy in Tourism: An Overview. <i>Local Food and Community Empowerment through Tourism</i>, 17. Lešnik Štuhec, T. (Ed.). (2021). <i>Podeželje in razvoj gastronomije v Sloveniji: teritorialne kolektivne blagovne znamke po modelu "Izvirno slovenščina"</i>; v letu 2020 (1. izd.). Univerza v Mariboru, Univerzitetna založba. doi:10.18690/978-961-286-431-6. Raspor, P. (2020). <i>Hrana, prehrana, zdravje. Gojimo, hranim, ohranjajmo. Skupaj</i>. Evropska mreža deklaracije za hrano, tehnologijo, prehrano za zdravje. Ljubljana. Raspor, P., (2021). <i>Hrana, prehrana, zdravje. Boljša proizvodnja, boljša prehrana, boljše okolje in boljše življenje</i>. Evropska mreža deklaracije za hrano, tehnologijo, prehrano za zdravje. Ljubljana</p>
--

Cilji in kompetence:

Študent 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.

Seznani 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:

The student familiarizes themselves with characteristics of culinary arts in Slovenia and its connectedness to European influences, natural facts of environment and its cultural-historic tradition as a base for the understanding of cultural and culinary environment.

He/she familiarizes themselves with food as non-material cultural heritage, and modern tourist desires for gastronomic globalization.

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

Goal of the study 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 the recognition of gastronomical characteristics and evaluation of food and 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 kulinarčne 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 specifikke 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 the account key factors of culinary culture, contributing to the establishment of tourist offer.

Students know nutrition in different historical periods, among different social groups, and the food eaten on different occasions. They differentiate autochthonous elements from the adopted ones, and they are aware of the local origin, seasonality, ecology of production and logistics. They know to recognize regional specifics in culinary arts and the influence of international cultures.

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

Metode poučevanja in učenja:

Klasična, avditorna predavanja.

Predstavitve, obravnava praktičnih primerov, predstavitve samostojnih analiz študentov, aktivno skupinsko delo.

Seminarske vaje.

Learning and teaching methods:

Classical, auditorial (classroom) lectures.

Presentations, discussions of practical cases, presentations of independent analyses by students, active team work.

Seminar exercises.

E-izobraževanje (e-predavanja in e-vaje se lahko izvajajo v virtualnem elektronskem učnem okolju ali s pomočjo posebej v ta namen didaktično

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).

21. 01. 2025

pripravljenih e-gradiv v virtualnem elektronskem učnem okolju).

Načini ocenjevanja:	Delež (v %) / Weight (in %)	Assessment:
Raziskovalna naloga. Pisni ali ustni izpit.	40 60	Research paper. Written or oral exam.
Da je končna ocena učne enote pozitivna, mora biti vsak posamezni sklop ocene pozitiven.		For the final grade of the learning unit to be positive, each individual grade must be 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, ohranjamo. 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]