



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: POSTREŽBA REDNIH OBROKOV

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- samostojno izvesti celotno storitev postrežbe,
- pripraviti prostore in omizja za goste glede na tip gostinskega obrata in vrste obroka,
- svetovati pri izbiri jedi in pijač,
- obvladati različne načine strežbe ter tehnike deserviranja, odvisno od vrste obroka in ponudbe gostinskega obrata,
- postreči posamezne dnevne obroke hrane penzionskim in prehodnim gostom,
- opraviti zaključna dela.

3. Poklicne kompetence

- Postreže redne obroke penzionskim gostom
- Postreže redne obroke prehodnim gostom

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><i>Dijak:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• pozna sestavo in ponudbo dnevnih obrokov,• obvladuje različne načine ponudbe in strežbe rednih obrokov,• pozna in upošteva posebne organizacijske oblike dela strežnega osebja,• načrtuje in v naprej pripravi potek dela ter kontrolira in oceni svoje rezultate dela,• obvladuje delo s sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo in specialnimi programi,• pozna tehnologijo priprave, temeljne sestavine jedi in velikosti porcij,• pozna prehranske navade pri nas in drugih narodih,• razume in pojasni strokovne izraze pri predstavitvi jedi,• s svojimi besedami strokovno opiše jedi in skladno priporoča ustrezne pijače.	<p><i>Dijak je zmožen:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• strokovno delati v strežbi,• opraviti vsa pripravljalna dela v natakarski pripravljalnici,• pripraviti pogrinjke glede na vrsto obroka,• gostom obrazložiti načine priprave jedi,• povezovati postrežbo jedi in pijač,• prevzeti in postreči naročeno iz kuhinje• postreči redni obrok na različne načine (ameriški, angleški, francoski),• deservirati z obvladovanjem vseh različnih tehnik,• hkrati opravljati več različnih faz dela na različnih nivojih,• povezovati posamezne faze dela v celoto,• ponovno urediti prostor za sprejem gostov• opraviti zaključna dela v pripravljalnici.