**KATALOG ZNANJA**

**1. Ime modula: POSTREŽBA PIJAČ**

**2. Usmerjevalni cilji:**

Dijak bo zmožen:

* samostojno izvesti celotno storitev postrežbe pijač,
* predstaviti gostu posamezne pijače,
* pripraviti ter postreči tople in hladne napitke, odprte in ustekleničene pijače,
* svetovati gostom pri izbiri vin,
* strokovno postreči različna buteljčna vina,

se upreti zlorabi psiho aktivnih snovi in poznati nevarnost rabe,

upoštevati ustrezno zakonodajo, ki se nanaša na področje psiho aktivnih snovi in zasvojenosti.

### 3. Poklicne kompetence

* Pripravi in postreže brezalkoholne in alkoholne pijače in tople napitke
* Postreže buteljčna vina

**4. Operativni cilji:**

|  |  |
| --- | --- |
| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
| *Dijak:*  pozna surovine ter osnovno tehnologijo proizvodnje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,  razume vpliv surovin na kakovost pijač,  glede na način pridobivanja napove značilnosti brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,  določi vpliv sestavin na lastnosti brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,  razloži izraze, ki se uporabljajo za označevanje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,  presodi koristnost uživanja brezalkoholnih pijač in piva,  pozna kratkoročne in dolgoročne posledice uživanja alkohola in drugih drog ter načine zdravljenja odvisnosti,  pozna pomembnost preventive,   * pozna razvoj odvisnosti in vpliv psiho aktivnih sredstev na posameznika z zdravstvenega, psiho higienskega in socialnega vidika,   razloži učinke poživljajočih snovi,  pozna veljavne normative in Zakon o omejevanju porabe alkohola in jih vrednoti,  ovrednoti kakovost ponudbe in postrežbe,  obvlada osnove vinske kulture,  je seznanjen s trendi v eno gastronomiji,  zna določiti ustrezno temperaturo za postrežbo vin,  pojasni pomen harmonije jedi in vin,  določi značilnosti posameznih skupin vin,  opiše značilnosti posameznih sort grozdja in vina,  primerja značilnosti vin glede na geografsko poreklo,  pozna vpliv enoloških postopkov na lastnosti vina,  razloži vpliv sestavin na lastnosti vina,  razloži pomen in vpliv embalaže za vino,  razloži oznake na etiketi,  razvije spretnosti organoleptičnega ocenjevanja,  razvrstiti vina po vinorodnih območjih,  oceni koristnost uživanja vina. | *Dijak je zmožen:*  izbrati ustrezen inventar za posamezno pijačo oz. napitek in ga pravilno uporabiti,  pripraviti in postreči izbrane napitke glede na ponudbo in vrsto gostinskega obrata,  pripraviti, odpirati, postreči ter hraniti odprte pijače, pivo, brezalkoholne pijače... in upoštevati ustrezno temperaturo,  izbrati ustrezno vino k določeni jedi in priložnosti,  pripraviti inventar za postrežbo izbranega vina,  pravilno predstaviti, odpreti in natočiti vino,  širiti osnove vinske kulture-kulture pitja in postrežbe,  upoštevati veljavne normative ter pravila in določbe Zakona o omejevanju porabe alkohola. |