



## 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
<p><i>Dijak:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pozna surovine ter osnovno tehnologijo proizvodnje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,</li><li>• razume vpliv surovin na kakovost pijač,</li><li>• glede na način pridobivanja napove značilnosti brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,</li><li>• določi vpliv sestavin na lastnosti brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,</li><li>• razloži izraze, ki se uporabljajo za označevanje brezalkoholnih pijač, piva in toplih napitkov,</li><li>• presodi koristnost uživanja brezalkoholnih pijač in piva,</li><li>• pozna kratkoročne in dolgoročne posledice uživanja alkohola in drugih drog ter načine zdravljenja odvisnosti,</li><li>• pozna pomembnost preventive,</li></ul>	<p><i>Dijak je zmožen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• izbrati ustrezen inventar za posamezno pijačo oz. napitek in ga pravilno uporabiti,</li><li>• pripraviti in postreči izbrane napitke glede na ponudbo in vrsto gostinskega obrata,</li><li>• pripraviti, odpirati, postreči ter hraniti odprte pijače, pivo, brezalkoholne pijače... in upoštevati ustrezno temperaturo,</li><li>• izbrati ustrezno vino k določeni jedi in priložnosti,</li><li>• pripraviti inventar za postrežbo izbranega vina,</li><li>• pravilno predstaviti, odpreti in natočiti vino,</li><li>• širiti osnove vinske kulture-kulture pitja in postrežbe,</li><li>• upoštevati veljavne normative ter pravila in določbe Zakona o omejevanju porabe alkohola.</li></ul>



- 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.