



## KATALOG ZNANJA

### 1. Ime modula: PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI

### 2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- mehansko in toplotno obdelati živila na strokoven način, s čim manjšimi izgubami kakovosti,
- izbrati ustrezne kuharske postopke pri pripravi jedi,
- izbrati dopolnilne kuharske postopke,
- pripraviti količinsko primerne porcije na osnovi normativov,
- uporabljati sodobne načine priprave hrane in slediti sodobnim trendom,
- pripravljati hrano po načelih zdrave in varne prehrane,
- pripravljati različne skupine jedi.

### 3. Poklicne kompetence

- Mehansko in toplotno obdelati živila in izdelati porcije na osnovi normativov
- Pripraviti hladne in tople začetne jedi, juhe, jušne vložke, zakuhe, enolončnice
- Pripraviti mesne jedi, osnove in omake, priloge, zelenjavne jedi, solate
- Pripraviti sladice

### 4. Operativni cilji:

• INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Dijak:</i>	<i>Dijak je zmožen:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• upoštevati pravila mehanske in toplotne obdelave živil ter skrbeti za ohranitev hranilnih snovi v jedi,</li><li>• izbrati zdrav in varen način priprave živil in jedi,</li><li>• uporabljati normative in recepture pri pripravi jedi,</li><li>• estetsko nalagati jedi na servirno posodo in dekorirati,</li><li>• pripravljati živila z dopolnilnimi kuharskimi postopki,</li><li>• pripraviti hladne in tople začetne jedi,</li><li>• pripraviti juhe, jušne vložke in zakuhe ter enolončnice,</li><li>• uporabljati dišave in začimbe in jih ustrezno shranjevati,</li><li>• pripravljati hladni in topli hors d'oeuvre,</li><li>• shranjevati živila in jedi v ustrezne hladilne naprave in shrambe.</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>• pojasni faze mise en place,</li><li>• razloži vrste in načine mehanske in toplotne obdelave živil,</li><li>• razlikuje surova živila od polpripravljenih živil in polproizvodov,</li><li>• pojasni posamezne faze tehnološkega procesa v kuhinji,</li><li>• utemelji spremembe na živilih pri mehanski in toplotni obdelavi,</li><li>• razloži pomen ustreznega toplotnega postopka na kakovost jedi,</li><li>• razloži vpliv postopkov priprave jedi na hranljivo vrednost,</li><li>• razume strokovno terminologijo in jo uporablja,</li><li>• razloži pomen normativa,</li><li>• razlikuje normative surovih in očiščenih živil,</li><li>• pojasni pomen receptur,</li><li>• izbere postopke ravnanja z živili s katerimi prepreči zastrupitve,</li><li>• opiše pot živila od surovine do izdelka po HACCP načelih</li><li>• pozna pomen hladnih in toplih začetnih jedi,</li><li>• zna razdeliti hladne in tople začetne jedi, juhe, jušne vložke in zakuhe po skupinah in navede jedi iz posamezne skupine,</li><li>• pozna in izbere živila, ki so primerna za pripravo hladnih in toplih začetnih jedi,</li><li>• razloži načelo pravilnega kombiniranja živil,</li><li>• zna uporabiti dodatke k osnovnim živilom, da dobi harmonično jed,</li><li>• določi postopke za ohranjanje svežosti živil,</li><li>• razlikuje jušne vložke od zakuh za uporabo v različnih juhah,</li><li>• ponazori načine pridobivanja in opiše pomen dišav in začimb,</li><li>• utemelji pomen mleka v prehrani in pri pripravi jedi,</li><li>• oceni pomen mesa in mesnin v prehrani,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• razkosati manjše kose mesa klavnih živali na porabniške kose,</li><li>• rezati meso za posamezne jedi,</li><li>• pripraviti različne vrste kvaš in marinad za zorenje mesa,</li><li>• pripravljati jedi iz sladkovodnih rib, rakov, žab in polžev,</li><li>• pripravljati jedi iz morskih rib in morskih sadežev,</li><li>• pripravljati jedi iz perutnine,</li><li>• pripravljati jedi iz divjačine in divjačinske perutnine,</li><li>• toplotno obdelati meso do ustrezne temperature,</li><li>• toplotno obdelati meso z uporabo postopkov, pri katerih so senzorične lastnosti mesnih jedi čim boljše,</li><li>• pripraviti mesne osnove iz svetlih in temnih vrst mesa,</li><li>• kombinirati posamezne priloge in zelenjavne jedi k mesnim jedem,</li><li>• pripraviti osnovne omake,</li><li>• reducirati in vezati osnove in omake,</li><li>• vključevati industrijske polizdelke pri pripravi omak,</li><li>• uporabiti mesne osnove in osnovne omake pri pripravi jedi,</li><li>• izbirati ustrezne sodobne načine zgoščevanja in vezanja omak,</li><li>• pripraviti priloge in zelenjavne jedi,</li><li>• pripraviti različne solate, solatne prelive in sestaviti solatni bife,</li><li>• uporabljati sodobne trende pri pripravi sladice,</li><li>• pripraviti hitro pripravljene porcijske sladice,</li><li>• uporabljati industrijske polizdelke pri pripravi sladice pripraviti sladice iz različnih vrst testa,</li><li>• pripraviti sladice iz rahlih zmesi,</li><li>• pripraviti kreme, strjenke, želeje in glazure,</li><li>• pripraviti sladolede in zmrzline,</li><li>• pripraviti kompote, sadne solate in pireje,</li><li>• uporabljati ustrezna rahljalna sredstva,</li><li>• ustrezno dekorirati različne vrste sladice.</li></ul>
--	--



- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• primerja zdravstveno ustreznost mesa klavnih živali, divjadi, perutnine, morskih živali in mesnin,</li><li>• razdeli meso po klavni teži in starosti vseh vrst živali,</li><li>• razlikuje posamezne vrste živali in značilnosti mesa,</li><li>• pozna sodobne trende pri pripravi mesnih jedi,</li><li>• razloži vplive na senzorične lastnosti mesa,</li><li>• razloži vpliv postopkov toplotne obdelave mesa na hranilno vrednost in kakovost mesa,</li><li>• opiše posebnosti pri pripravi posameznih vrst mesa,</li><li>• pozna mesnine in jih razvrsti po načinu priprave,</li><li>• zna kombinirati več različnih živil v usklajeno prilogo,</li><li>• zna izbrati primerno prilogo k ustrezni glavni jedi,</li><li>• razdeli mesne jedi, osnove in omake, priloge, zelenjavne jedi, solate, po skupinah in navede jedi iz posamezne skupine,</li></ul> |  |
|--|--|



- razloži dodatke k osnovnim omakam za pripravo omak,
- prepozna živila rastlinskega izvora,
- izbere zdrave in varne postopke priprave živil rastlinskega izvora,
- zna izbrati primerne termične postopke za obdelavo različnih vrst zelenjave,
- zna ustrezno kombinirati solate s prelivami in dresingi,
- zna pravilno shraniti solate, da ohrani svežost,
- zna sestaviti sodobni solatni bife,
- pozna pravilno kuhanje testenin,
- pozna različne načine pridelave sadja in zelenjave – eko, bio, gensko.
- razlikuje različne vrste in tipe moke ter mlevskih izdelkov,
- pozna osnovne sestavine in tehnike priprave različnih vrst testa,
- zna razdeliti sladice glede na tehnološko pripravo testa,
- pozna različna zgoščevalna sredstva in način uporabe,
- razloži uporabo naravnih in umetnih rahljajalnih sredstev,
- pozna splošne napotke pri pripravi sladice,
- pozna pomen škroba in lepka,
- pozna sestavine in postopke priprave sladice iz rahlih zmesi,
- opiše različne vrste krem,
- razlikuje lastnosti in namene uporabe sladil,
- pozna načine zgoščevanja krem in strjenk,
- zna primerno ohladiti in shraniti sladice ter jih nato pravilno porcionirati.