



KATALOG ZNANJ

1. Ime modula: OSNOVE V GOSTINSTVU

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- urediti sebe za delo v skladu z načeli estetike in higiensko-varnostnimi predpisi,
- pripraviti se glede na vrsto storitve in tip gostinskega obrata,
- skrbeti in prevzemati odgovornost za osebno zdravje, zdrav način življenja in zdravje gostov,
- načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- izbrati in samostojno uporabljati ter vzdrževati naprave, pripomočke in inventar,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- uporabljati ekološko manj oporečna čistilna sredstva in ekološko ravnati z odpadki,
- pripraviti delovno mesto glede na vrsto storitve in tip gostinskega obrata,
- pripraviti in skladiščiti živila in pijače na primernih mestih in temperaturah,
- opraviti pripravljala ter zaključna dela v kuhinji in strežbi glede na vrsto storitve in tip gostinskega obrata,
- pripraviti in postreči tople napitke ter odprte pijače v točilnici,
- pripraviti enostavne jedi in jih postreči,
- povezovati delo v strežbi in kuhinji,
- komunicirati s sodelavci in gosti,
- sestaviti račun za opravljeno storitev.

3. Poklicne kompetence

- Osebno se uredi in pripravi na delo v kuhinji in v strežbi
- Pozna, vzdržuje in skladišči inventar, živila, racionalno ravna s stroji in napravami v kuhinji, v točilnici in v jedilnici
- Pripravi mise en place in enostavne jedi
- Uredi prostor, postreže enostavne jedi in pijače, deservira in zaračuna storitev v manjših obratih

4. Operativni cilji:

| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
|---|---|
| Dijak: <ul style="list-style-type: none">• skrbi za svoj izgled, upošteva estetiko, osebno higieno in higieno okolja ter ohranjanje psihofizičnega zdravja.• spozna načine in sredstva za higieno telesa, obleke in obutve,• odgovorno skrbi za ohranjanje svojega zdravja, zdravja gostov in sodelavcev, | Dijak je zmožen: <ul style="list-style-type: none">• ločiti dela in naloge gostinskega osebja v odnosu do drugih, |



| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• razlikuje zdravo prehranjevanje od nezdravega ter predvidi posledice nezdravega prehranjevanja in nezdravih navad,• pozna faze mise en place –a v kuharstvu in strežbi,• razlikuje vrste kuhinj, njihove značilnosti, prostorska območja in načelo ne križanja poti,• pozna prostore za goste in pomožne prostore v strežbi,• pozna pojem in značilnosti gostinstva,• razlikuje posamezne vrste gostinskih obratov in tipične prvine poslovnega procesa v gostinstvu,• razlikuje osnovne, pomožne, stranske in dopolnilne dejavnosti in razume temeljne pojme o družbi in gospodarstvu,• pozna osnovne pojme trženja,• razloži pomen dobrega gospodarjenja,• razlikuje med gospodarskimi in negospodarskimi dejavnostmi ter poudari pomen in povezanost gostinstva z ostalimi dejavnostmi,• pozna in upošteva časovne normative za izvedbo posameznih storitev,• pojasni različne organizacijske oblike dela v gostinstvu s prednostmi in slabostmi,• izbere ustrezen način skladiščenja živil,• pojasni posledice uporabi zdravstveno neustreznih živil,• opiše kuhinjsko posodo in orodje, pripomočke in naprave za obdelavo živil,• razlikuje strežni inventar po kakovosti ter njegovo uporabo• pozna glavne dele, materiale, delovanje ter funkcijo in prednosti sodobnih naprav, pripomočkov in orodij,• pozna predpise o varnosti in zdravju pri delu,• opiše kritične kontrolne točk posameznih živil in jedi po načelu HACCP vse od surovine do razdeljevanja hrane, | <ul style="list-style-type: none">• se urediti skladno s higiensko-varnostnimi predpisi ter uresničuje temeljna načela osebne higiene vključno s higieno rok,• upoštevati načela HACCP-a• pripraviti in varno uporabljati pripomočke za delo, ustrezne mehanske in toplotne naprave ter jih čisti in vzdrževati,• izbrati primeren način shranjevanja posameznih živil in skladiščiti zaloge,• tehtati in pretvarjati merske enote,• pripraviti mise en place za pripravo in za izdajanje jedi,• mehansko in toplotno strokovno obdelati živila za pripravo enostavnejših jedi,• upoštevati izgube pri mehanski in toplotni obdelavi živil in skrbi za ekonomičnost,• pripravljati jedi po različnih postopkih,• pripravljati živila z dopolnilnimi kuharskimi postopki,• pripravljati prigrizke in enostavne jedi,• pripravljati porcije po recepturi in normativih,• skrbeti za ustrezno toplo in ohlajeno posodo in jedi pri razdeljevanju,• okusno nalagati jedi na ustrezno servirno posodo in dekorirati,• razvrščati jedi v samopostrežni pult v pravilnem zaporedju,• izdajati hrano na osnovi naročila in jo evidentirati,• izkoriščati neporabljenih živil in jedi,• shranjevati živila in jedi v ustrezne hladilne naprave in shrambe,• predstaviti gostu posamezne jedi• izkoriščati neporabljenih živil in jedi• pojasniti različne organizacijske oblike dela v gostinstvu, njihove prednosti in slabosti, |
|---|--|



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• sintetizira znanja o sanitarno higienskih predpisih in HACCP-u,• razloži načine uporabe in doziranje kemičnih čistilnih sredstev,• pozna nevarnosti alkalnih čistilnih sredstev – ekologija, varovanje okolja in osebja,• opiše skladiščne prostore in njihovo namembnost,• pozna ekološke standarde in predpise,• razume opozorilne znake, znake za nevarnost in upošteva varstvo pri delu,• obvlada tehnike dezinfekcije/sterilizacije,• zna razložiti posledice ob nepravilnem vzdrževanju in uporabi strojev, naprav, pripomočkov, orodij,• pozna predpise s področja varnosti in zdravja pri delu,• pozna predpise s področja požarne varnosti,• pozna pogoje za varno delo v gostinstvu,• pozna najpogostejše vzroke za nesreče pri delu,• pozna surovine ter osnovno tehnologijo proizvodnje 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• razume pomen označevanja pijač,• presodi kakovost pijač,• obvlada osnovna pravila pri ponudbi in prodaji pijač in prigrizkov,• pozna kratkoročne in dolgoročne posledice uživanja alkohola in drugih drog ter načine zdravljenja odvisnosti,• pozna pomembnost preventive,• razloži učinke poživiljajočih snovi,• pozna veljavne normative in Zakon o omejevanju porabe alkohola in jih vrednoti. | <ul style="list-style-type: none">• opravljati pripravljala (postavi mize za različne priložnosti in obroke, uredi servirne in pomožne mizice, pripravi različne pogrinjke) in zaključna dela v strežbi.• izvajati osnovna dela pri postrežbi gostov,• prevzeti naročilo od gostov v manjših obratih• svetovati in priporočati jedi in pijače• prevzeti naročeno iz kuhinje ter postreči posamezne skupine jedi na različne osnovne načine,• izbrati ustrezen inventar za posamezno pijačo oz. napitek in ga pravilno uporabiti,• pripraviti in postreči izbrane napitke in enostavne prigrizke,• pripraviti, odpirati, postreči ter hraniti odprte pijače, pivo, brezalkoholne pijače,... in upoštevati ustrezno temperaturo,• upoštevati veljavne normative ter pravila in določbe Zakona o omejevanju porabe alkohola.• pomagati pri zahtevnejši strežbi po navodilih natakarja,• obračunati opravljeno storitev,• upoštevati časovne normative za izvedbo posameznih storitev• delati strokovno, skrbno, natančno, zanesljivo in odgovorno, ter upošteva varstvo pri delu,• komunicirati s sodelavci in z gosti,• povezovati delo v strežbi in kuhinji. |
|---|---|



| | |
|--|--|
| | |
|--|--|