



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- pripravljati različne jedi za izredne obroke,
- izbrati sezonsko ustrezna živila pri pripravi jedi in jedilnikov,
- upoštevati načela za sestavljanje jedilnikov,
- uporabljati sodobne načine priprave hrane in slediti trendom,
- razvijati senzorične sposobnosti,
- ohranjati slovensko narodno kuhinjo in tradicionalno prehrano za popestritev gostinske ponudbe,
- pripravljati tradicionalne mednarodne jedi nekaterih drugih svetovno znanih kuhinj,
- uporabljati ustrezno servirno posodo in dekoracijo za različne slovenske narodne jedi po pokrajinah in jedi drugih narodov,
- poiskati jedi drugih narodov in značilnosti prehranjevanja na spletnih straneh.

3. Poklicne kompetence

Sestavi in pripravi jedilnike za izredne obroke
Pripravi slovenske narodne jedi in jedi drugih narodov

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><i>Dijak:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• pozna osnovna pravila sestavljanja jedilnikov,• zna pravilno razvrstiti jedi v klasično strukturo in opiše sestavo jedilnikov,• zna izbrati in sestaviti jedi za izredni obrok,• zna poiskati več informacij za posebne vrste jedi,	<p><i>Dijak je zmožen:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• sestaviti jedilnike za specialno ponudbo jedi,• izbrati ustrezna živila in jedi za izredne obroke,• pripraviti jedi za izredne obroke,• uporabiti sodobne načine priprave jedi in slediti trendom,



<ul style="list-style-type: none">• pozna zgodovinski razvoj kuharstva doma in v svetu,• pozna tradicionalno prehrano na slovenskem,• zna uporabiti ustrezno posodo za garniranje narodnih jedi,• pozna tipične jedi posameznih pokrajin,• zna opredeliti posebnosti po pokrajinah,• utemelji sodobne načine priprave narodnih jedi,• pojasni vpliv tujih narodov na slovensko tradicionalno prehrano,• pozna tipične jedi svetovno znanih kuhinj,• zna sestaviti jedilnik iz narodnih jedi in ga primerno promovirati,• pojasni vplive in oblike različnih aktivnosti za ohranjanje slovenske identitete,• pojasni pomen tipičnih slovenskih jedi in kulinarike za prepoznavnost v turizmu.	<ul style="list-style-type: none">• pripraviti tipične narodne jedi po slovenskih pokrajinah na sodoben način,• uporabljati ustrezno posodo za serviranje narodnih jedi,• promovirati posebnosti slovenske kulinarike,• vključevati narodne jedi v jedilnike rednih in izrednih obrokov,• pripravljati svetovno znane jedi drugih narodov,• vključevati jedi drugih narodov v jedilnike.
--	---

POGOJI ZA VKLJUČEVANJE IN DOKONČEVANJE MODULA

Pogoj za izbiro modula je uspešno zaključen modul PRIPRAVA REDNIH OBROKOV.