



KATALOG PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA (KPU)

1. Cilji praktičnega usposabljanja

Dijak/vajenec bo usposobljen za:

- nadgrajevanje in prenos v šoli pridobljenega znanja v delovno okolje ter pridobivanje praktičnih izkušenj;
- razvijanje specifičnih spretnosti ter kompetenc poklica;
- spoznavanje delovnih situacij in tehnoloških procesov v gostinstvu;
- opravljanje pripravljalnih in zaključnih del ter usposabljanje za rokovanje z delovnimi sredstvi, stroji, napravami, inventarjem in pripomočki;
- pripravljane jedi iz vseh vrst živil in kombiniranje v različne obroke;
- postrežbo jedi, pijač in napitkov na različne načine, glede na vrsto obrata, obroka in dogodka;
- upoštevanje pravil ter vključevanje elementov za ohranjanje kulturne dediščine;
- učenje sodelovanja in timskega dela s sodelavci ter primernega komuniciranja in nastopa pred gosti;
- uporabljanje strokovne terminologije in informacijske tehnologije;
- upoštevanje pravil varnosti in zdravja pri delu, varovanja okolja, ter ekonomične rabe živil, materialov in energije;
- razvijanje osebne odgovornosti za zagotavljanje kakovosti opravljanja strokovnega dela.

2. Pričakovani učni izidi

Dijak/vajenec se usposobi za izvajanje naslednjih delovnih procesov:

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
OBVEZNI DEL			Dijak/vajenec:
A*	Upoštevanje pravil varstva in zdravja pri delu ter varovanje okolja	1	Vzdržuje osebno higieno in urejenost za poklicno delo.
		2	Vzdržuje urejenost in higieno na delovnem mestu ter delovnih prostorov (v strežbi, kuhinji, pomožnih prostorih, shrambi, omarah, hladilnikih....).
		3	Dosledno ločuje čiste in nečiste dele, materiale, razvršča odpadne snovi, jih primerno odstranjuje in deponira z namenom varovanja okolja.
B*	Komuniciranje, sodelovanje in timsko delo	4	Sodeluje in dela v timu s sodelavci.
		5	Uporablja strokovno terminologijo.
		6	Poslovno komunicira z gosti v slovenskem in v tujem jeziku. (izraža dobrodošlico gostom, jih usmerja...).

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
		7	Uporablja programsko informacijsko komunikacijsko tehnologijo v gostinstvu, rezervacijskem namestitvenem sistemu, strojno opremo in AV medije.
C	Sprejema reklamacije gostov	8	Prisluhne gostom, ustvarja konstruktiven odnos ter rešuje probleme odstopanja od standardov kakovosti in rešuje neskladja.
Č	Pripravljalna in zaključna dela v gostinstvu	9	Opravlja pripravljalna in zaključna dela v pripravljalnici, kuhinji, pomivalnici, jedilnici, točilnici, terasi in pomožnih prostorih.
		10	Uporablja, vzdržuje in izvaja čiščenje delovnega mesta, naprav, strojev, orodij, pribora in drugega inventarja.
		11	Uredi prostor, omizja in pogrinjke.
		12	Izvaja zaključna dela v kuhinji in jedilnici.
D	Vzdrževanje in hramba inventarja in opreme	13	Čisti, vzdržuje in shranjuje kuhinjsko opremo, stroje, naprave, posodo in drugi kuhinjski inventar.
		14	Čisti, polira, zlaga in shranjuje strežni inventar.
E	Obnavljanje in vodenje zalog	15	Preveri in vodi zaloge živil, pijač, inventarja in drugih materialov ter jih obnavlja po normativ.
		16	Sestavi nabor potrebnih živil in materialov za jedi po recepturi z upoštevanjem normativov.
		17	Preveri kakovost, prevzame in shranjuje živila, pijače, inventar in drugi material.
F	Izračunavanje hranilnih in energijskih vrednosti ter stroškov živil	18	Izračunava hranilne in energijske vrednosti posameznih jedi v enem obroku, v celodnevni in tedenski obrokih.
		19	Predlaga izbor jedi za uravnotežene obroke.
		20	Izračunava stroške porabe živil in pijač.
G	Mehanska obdelava živil	21	Izvaja čiščenje živil, lupljenje, rezanje, sekljanje... .
H	Termična obdelava živil	22	Pripravi enostavnejše jedi s termično obdelavo (kuhanje, pečenje, dušenje, praženje, cvrtje, pečenje na žaru, v pečici....).
I	Priprava in postrežba napitkov, pijač, sladice in ostalih rednih dnevnih obrokov ter deserviranje	23	Pripravi in postreže gostom napitke, pijače, prigrizke, sladice in druge enostavne jedi ter deservira.
		24	Postreže gostom redne dnevne obroke (zajtrk, malico, kosilo, večerjo) in deservira.
J	Shranjevanje neporabljenih živil in jedi	25	Shranjuje neporabljene jedi in živila v skladu s smernicami HACCAP.
IZBIRNI DEL - kuhar			
K	Priprava jedilnikov	26	Pripravi predlog dnevnih in tedenskih uravnoteženih jedilnikov rednih obrokov glede na specifiko ponudbe gostinskega obrata.

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
		27	Pripravi predlog izrednih obrokov in izbor jedi glede na specifiko ponudbe gostinskega obrata.
L	Priprava različnih jedi za redne in izredne obroke	28	Pripravi hladne in tople jedi, iz različnih skupin.
		29	Pripravi slovenske narodne jedi.
M	Sestavljanje, porcioniranje in izdajanje jedi	30	Sestavi, porcionira in izdaja jedi po normativih za meni rednih obrokov.
		31	Sestavi, porcionira in izdaja jedi a la carte po normativih.
		32	Sestavi, porcionira in izdaja jedi za izredne obroke.
IZBIRNI DEL - natakar			
N	Sestavljanje meni kartic ter materialov za promocijo	33	Na osnovi informacij iz kuhinje pripravi meni kartico, harmonično poveže ponudbo jedi z izbranimi vini.
O	Sprejem in razporejanje gostov	34	Sprejema goste in jih pospremi do mize.
P	Ponujanje in svetovanje gostom aktualno ponudbo obrata, sprejemanje naročil in priporočanje pijač k jedem	35	Promovira, svetuje in priporoča izbor jedi in pijač v harmoničnem skladju.
		36	Razloži gostom sestavine posameznih jedi in način priprave.
		37	Postreže jedi po naročilu a la carte.
		38	Pripravi in postreže pijače po ceniku.
		39	Prodaja in zaračunava gostom.
R	Strežba rednih in izrednih obrokov ter pijač na različne načine v matični hiši in izven	40	Sodeluje in se usklajuje z ekipo natakarjev in kuharjev pri organizaciji prireditve od sprejema, priprave, izvedbe do zaključka izrednega obroka.
		41	Postreže goste na različne načine strežbe glede na vrsto dogodka v matični hiši.
		42	Sodeluje v ekipi pri catering ponudbi izven matične hiše.
S	Mešanje pijač ter priprava hladnih in toplih napitkov	43	Pripravi in postreže brezalkoholne in alkoholne pijače iz različnih skupin mešanih pijač ter toplih napitkov.
Š	Priprava in dokončevanje jedi pred gosti	44	Pred gostom filira, flambira, razkosava in marinira.
IZBIRNI DEL - oskrbnik			
T	Načrtovanje ponudbe in dejavnosti na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu	45	Načrtuje aktivnosti ponudbe (izdela časovni načrt, opredeli kadrovske potrebe za izvedbo in seznam potrebnih materialov oziroma sredstev).
		46	Izdela kalkulacijo stroškov storitve in izračuna lastno ceno storitve.
U	Promoviranje turistične dejavnost	47	Izdela načrt promoviranja po aktualnih smernicah v turizmu, (vključuje ljudska izročila iz svojega okolja,

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
	na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu		predvidi potrebna sredstva, oblike in časovni okvir, upošteva načela etike in estetike, predvidi možne načine sodelovanja s turističnimi agencijami).
		48	Oblikuje ustrezno promocijsko gradivo lastne turistične ponudbe in ga predstavi.
V	Urejanje in vzdrževanje prostorov na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu	49	Uredi okolico in bivalne prostore za goste in druge prostore na turistični kmetiji ali v penzionu.
		50	Izdela meni karto/dekorativni izdelek/aranžma za izbrano priložnost.
Z	Sprejemanje gostov in organiziranje njihovega bivanja na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu	51	Pripravi prostor za dobrodošlico, sprejme goste in predstavi obrat.
Ž	Priprava in serviranje hrane in pijače gostom na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu	52	Sestavi jedilnike za obroke, prevzame živila in ugotovi uporabnost ter kakovost živil.
		53	Pripravi sebe, kuhinjo, izbere živila in pripomočke za delo.
		54	Pripravi jedi (tudi krajevne in regionalne), jih porcionira in dekorira.
		55	Pripravi pogrinjke in izdela namizno dekoracijo glede na izbrano priložnost (enostavni, razširjen, svečani).
		56	Postreže posamezne jedi, obroke, pijačo in napitke,
		57	Deservira, uredi jedilnico, kuhinjo, čisti in pospravi ves inventar, živila ter sortira odpadke.
		58	Upošteva načela zdrave prehrane, predpise o varnosti in zdravju pri delu, varovanju okolja, sistem HACCP.
X	Oblikovanje in vzdrževanje tekstilij	59	Skrbi za urejenost tekstilij (čisti, pere in vzdržuje),
		60	Izdela različne enostavne tekstilne izdelke.
Y	Ohranjanje kulturne dediščine	61	Pripravi propagandni material za posamezni običaj, dogodek in ga predstavi gostom.
		62	Pripravi in vodi animacije ob izbranem dogodku, običaju.

Opomba:

* Generične kompetence, ki jih je potrebno razvijati ves čas praktičnega usposabljanja v povezavi z ostalimi delovnimi procesi.

Izbirnost:

Dijak/vajenec izbere glede na specifične poklicne kompetence enega izmed treh izbirnih delov.