

KATALOG PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA (KPU)

1. Usmerjevalni cilji

- 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,
- pripravljanje jedi iz vseh vrst živil in kombiniranje v različne obroke,
- postrežba 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 dobrodoščilo gostom, jih usmerja...),
		7	• uporablja programsko informacijsko komunikacijsko tehnologijo v gostinstvu, rezervacijskem namestitvenem sistemu, strojno opremo in AV medije,

C	Sprejema reklamacije gostov	8	<ul style="list-style-type: none"> • prisluhne gostom, ustvarja konstruktiven odnos ter rešuje probleme odstopanja od standardov kakovosti in rešuje neskladja,
Č	Pripravljalna in zaključna dela v gostinstvu	9	<ul style="list-style-type: none"> • opravlja pripravljala in zaključna dela v pripravljalnici, kuhinji, pomivalnici, jedilnici, točilnici, terasi in pomožnih prostorih,
		10	<ul style="list-style-type: none"> • uporablja, vzdržuje in izvaja čiščenje delovnega mesta, naprav, strojev, orodij, pribora in drugega inventarja,
		11	<ul style="list-style-type: none"> • uredi prostor, omizja in pogrinjke,
		12	<ul style="list-style-type: none"> • izvaja zaključna dela v kuhinji in jedilnici,
D	Vzdrževanje in hramba inventarja in opreme	13	<ul style="list-style-type: none"> • čisti, vzdržuje in shranjuje kuhinjsko opremo, stroje, naprave, posodo in drugi kuhinjski inventar,
		14	<ul style="list-style-type: none"> • čisti, polira, zлага in shranjuje strežni inventar,
E	Obnavljanje in vodenje zalog.	15	<ul style="list-style-type: none"> • preveri in vodi zaloge živil, pijač, inventarja in drugih materialov ter jih obnavlja po normativ,
		16	<ul style="list-style-type: none"> • sestavi nabor potrebnih živil in materialov za jedi po recepturi z upoštevanjem normativov,
		17	<ul style="list-style-type: none"> • preveri kakovost, prevzame in shranjuje živila, pijače, inventar in drugi material,
F	Izračunavanje hranilnih in energijskih vrednosti ter stroškov živil.	18	<ul style="list-style-type: none"> • izračunava hranilne in energijske vrednosti posameznih jedi v enem obroku, v celodnevni in tedenskih obrokih,
		19	<ul style="list-style-type: none"> • predlaga izbor jedi za uravnotežene obroke,
		20	<ul style="list-style-type: none"> • izračunava stroške porabe živil in pijač,
G	Mehanska obdelava živil	21	<ul style="list-style-type: none"> • izvaja čiščenje živil, lupljenje, rezanje, sekljanje...
H	Termična obdelava živil	22	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi in postreže gostom napitke, pijače, prigrizke, sladice in druge enostavne jedi ter deservira,
		24	<ul style="list-style-type: none"> • postreže gostom redne dnevne obroke (zajtrk, malico, kosilo, večerjo) in deservira,
J	Shranjevanje neporabljenih živil in jedi	25	<ul style="list-style-type: none"> • shranjuje neporabljene jedi in živila v skladu s smernicami HACCAP,

IZBIRNI DEL - kuhar			
K	Priprava jedilnikov	26	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi predlog dnevnih in tedenskih uravnoveženih jedilnikov rednih obrokov glede na specifično ponudbo gostinskega obrata,
		27	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi predlog izrednih obrokov in izbor jedi glede na specifično ponudbo gostinskega obrata,
L	Priprava različnih jedi za redne in izredne obroke	28	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi hladne in tople jedi, iz različnih skupin,
		29	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi slovenske narodne jedi,
M	Sestavljanje, porcioniranje in izdajanje jedi	30	<ul style="list-style-type: none"> • sestavi, porcionira in izdaja jedi po normativih za meni rednih obrokov,
		31	<ul style="list-style-type: none"> • sestavi, porcionira in izdaja jedi a la carte po normativih,
		32	<ul style="list-style-type: none"> • sestavi, porcionira in izdaja jedi za izredne obroke,

IZBIRNI DEL - natakar			
N	Sestavljanje meni kartic ter materialov za promocijo	33	<ul style="list-style-type: none"> • na osnovi informacij iz kuhinje pripravi meni kartico, harmonično poveže ponudbo jedi z izbranimi vini,
O	Sprejem in razporejanje gostov	34	<ul style="list-style-type: none"> • sprejema goste in jih pospremi do mize,
P	Ponujanje in svetovanje gostom aktualno ponudbo obrata, sprejemanje naročil in priporočanje pijač k jedem	35	<ul style="list-style-type: none"> • promovira, svetuje in priporoča izbor jedi in pijač v harmoničnem skladju,
		36	<ul style="list-style-type: none"> • razloži gostom sestavine posameznih jedi in način priprave,
		37	<ul style="list-style-type: none"> • postreže jedi po naročilu a la carte,
		38	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi in postreže pijače po ceniku,
		39	<ul style="list-style-type: none"> • prodaja in zaračunava gostom,
R	Strežba rednih in izrednih obrokov ter pijač na različne načine v matični hiši in izven	40	<ul style="list-style-type: none"> • sodeluje in se usklajuje z ekipo natakarjev in kuharjev pri organizaciji prireditve od sprejema, priprave, izvedbe do zaključka izrednega obroka,
		41	<ul style="list-style-type: none"> • postreže goste na različne načine strežbe glede na vrsto dogodka v matični hiši,
		42	<ul style="list-style-type: none"> • sodeluje v ekipi pri catering ponudbi izven matične hiše,
S	Mešanje pijač ter priprava hladnih in toplih napitkov	43	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi in postreže brezalkoholne in alkoholne pijače iz različnih skupin mešanih pijač ter toplih napitkov,
Š	Priprava in dokončevanje jedi pred gosti	44	<ul style="list-style-type: none"> • pred gostom filira, flambira, razkosava in marinira,

IZBIRNI DEL - oskrbnik			
T	Načrtovanje ponudbe in dejavnosti na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu	45	<ul style="list-style-type: none"> načrtuje aktivnosti ponudbe (izdela časovni načrt, opredeli kadrovske potrebe za izvedbo in seznam potrebnih materialov oziroma sredstev,
		46	<ul style="list-style-type: none"> izdela kalkulacijo stroškov storitve in izračuna lastno ceno storitve,
U	Promoviranje turistične dejavnosti na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu	47	<ul style="list-style-type: none"> izdela načrt promoviranja po aktualnih smernicah v turizmu, (vključuje ljudska izročila iz svojega okolja, predvidi potrebna sredstva, oblike in časovni okvir, upošteva načela etike in estetike, predvidi možne načine sodelovanja s turističnimi agencijami),
		48	<ul style="list-style-type: none"> oblikuje ustrezno promocijsko gradivo lastne turistične ponudbe in ga predstavi,
V	Urejanje in vzdrževanje prostorov na turistični kmetiji oziroma penzionu ali drugem obratu	49	<ul style="list-style-type: none"> uredi okolico in bivalne prostore za goste in druge prostore na turistični kmetiji ali v penzionu,
		50	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> sestavi jedilnike za obroke, prevzame živila in ugotovi uporabnost ter kakovost živil,
		53	<ul style="list-style-type: none"> pripravi sebe, kuhinjo, izbere živila in pripomočke za delo,
		54	<ul style="list-style-type: none"> pripravi jedi (tudi krajevne in regionalne), jih porcionira in dekorira,
		55	<ul style="list-style-type: none"> pripravi pogrinjke in izdela namizno dekoracijo glede na izbrano priložnost (enostavni, razširjen, svečani),
		56	<ul style="list-style-type: none"> postreže posamezne jedi, obroke, pijačo in napitke,
		57	<ul style="list-style-type: none"> deservira, uredi jedilnico, kuhinjo, čisti in pospravi ves inventar, živila ter sortira odpadke,
		58	<ul style="list-style-type: none"> upošteva načela zdrave prehrane, predpise o varnosti in zdravju pri delu, varovanju okolja, sistem HACCP,
X	Oblikovanje in vzdrževanje tekstilij	59	<ul style="list-style-type: none"> skrbi za urejenost tekstilij (čisti, pere in vzdržuje),
		60	<ul style="list-style-type: none"> izdela različne enostavne tekstilne izdelke,
Y	Ohranjanje kulturne dediščine	61	<ul style="list-style-type: none"> pripravi propagandni material za posamezni običaj, dogodek in ga predstavi gostom,
		62	<ul style="list-style-type: none"> pripravi in vodi animacije ob izbranem dogodku, običaju.

Opombe:

* 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.