



KATALOG ZNANJ

1. Ime modula: KUHANJE IN STREŽBA (KIS)

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- zna se osebno urediti in upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu
- spozna učno kuhinjo, opremo in načine dela pri praktičnem pouku
- pripravi si delovni prostor in pripomočke za delo ter jih pravilno uporablja
- nauči se posamezne načine mehanske obdelave živil (čiščenje, rezanje, lupljenje, sekljanje...)
- pozna postopke toplotne obdelave živil (pečenje, kuhanje, praženje, dušenje)
- pripravi enostavne jedi na podlagi recepta
- spozna potek pripravljanih del v strežbi
- pridobi znanje o osnovnem strežnem inventarju

3. Poklicne kompetence:

- Pripravi kuhinjo in delovne prostore
- Pripravi enostavno jed po navodilih
- Pripravi pogrinjek za različne priložnosti po navodilih
- Servira pijačo in hrano gostom

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna pravila urejenja delovnih prostorov- pozna higieno dela v kuhinji- nauči se ločevanja čistih in nečistih del- spozna pravilno vzdrževanje delovne obleke in obutve- spozna učno kuhinjo, opremo in načine dela pri praktičnem pouku- seznanj se s kuhinjskim orodjem glede na namen uporabe- spozna pripravo delovnega prostora- nauči se pravilnega ravnanja z živili- pridobi znanje za delo s stroji in napravami za mehansko obdelavo živil- razlikuje načine mehanske obdelave živil- spozna preproste postopke rezanja živil za dekoracijo jedi- pozna temelje za zdrav in varen način priprave živil in jedi	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- se osebno uredi in skrbi za osebno higieno- se pripravi za delo v kuhinji- skrbi za pravilno držo pri delu za ohranjanje svojega zdravja- upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu- dela skrbno, natančno in zanesljivo- pripravi si delovni prostor in pripomočke za delo- sodeluje pri razdelitvi del in nalog v kuhinji in uporablja različno kuhinjsko orodje- določi orodja in pripomočke za mehansko obdelavo živil- sortira organske in anorganske odpadke- čisti, pospravlja in ureja kuhinjo, pripravljavnico in skladiščne prostore- ravna s stroji in napravami v skladu s predpisi varstva pri delu- skrbi za ekonomično rabo živil



<ul style="list-style-type: none">- pozna pravilne postopke toplotne obdelave živil (pečenje, kuhanje, praženje, dušenje)- seznaneni se z varnim delom pri uporabi toplotnih naprav- nauči se pripravljati enostavne jedi iz posameznih skupin- seznaneni se z ekonomično rabo energije- nauči se pravilnega ravnanja s kuhano hrano- seznaneni se s kuharskim receptom- nauči se pravilnega serviranja jedi (porcioniranje in nalaganje hrane v servirno posodo)- seznaneni se z osebno urejenostjo in pripravo na delo v strežbi- prepozna strežni inventar po skupinah- spozna potek pripravljanih del v strežbi- pridobi znanje o osnovnem strežnem inventarju- spozna slovenske narodne jedi za regijo	<ul style="list-style-type: none">- na osnovi recepture stehta živila- mehansko obdelava živila (rezanje, lupljenje...)- sodeluje pri delu v skupini- pokaže preproste postopke rezanja živil za dekoracijo- pravilno in varno uporablja naprave za toplotno obdelavo živil- pripravi enostavne jedi na podlagi recepta- sodeluje pri porcioniranju jedi- upošteva higienske zahteve pri pripravi hrane- vključuje pravilen odnos do dela- prepíše kuharski recept in opiše postopek- poišče in uporabi ustrezen strežni inventar- vzdržuje kuhinjski inventar- izbere ustrezen način čiščenja in vzdrževanja strežnega inventarja- pripravlja in postreže enostavne jedi, ki so značilne za določeno regijo po navodilih
--	--