



## KATALOG ZNANJ

### 1. Ime modula: POMOČ PRI PRIPRAVI OBROKOV (PPO)

#### 2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- pozna izvor, vrste in sestavo posameznih sklopov živil
- spozna vrste in pripravo enostavnejših hladnih in toplih začetnih jedi
- zna pripraviti in servirati preproste juhe in enolončnice
- sodeluje pri serviranju in dekoriranju jedi
- uporabi ustrezno posodo in pribor za nudenje
- nauči se pripravljati mesne jedi, priloge in solate
- sodeluje pri pripravi posameznih vrst testa in nekaterih vrst sladice
- seznanen se s pripravo preprostih slovenskih narodnih jedi

#### 3. Poklicne kompetence:

- Pripravi enostavne začetne jedi, enolončnice in prikuhe
- Pripravi enostavne mesne jedi, priloge, solate in sladice

#### 4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna izvor in sestavo posameznih sklopov živil</li><li>- spozna pomen in lastnosti beljakovin</li><li>- zna naštetih vrste beljakovin</li><li>- razume pomen in lastnosti ogljikovih hidratov</li><li>- obnovi osnovna znanja o postopkih obdelave posameznih živil</li><li>- spozna vrste in pripravo enostavnejših hladnih in toplih začetnih jedi</li><li>- seznanen se z vrstami in pripravo preprostih juh in enolončnic</li><li>- seznanen se s pravili pravilnega nalaganja in kombinacije posameznih jedi na krožnik</li><li>- spozna osnovne vrste in pomen maščob</li><li>- zna razložiti kaj so vitamini in minerali</li><li>- nauči se pripravljati mesne jedi in priloge</li><li>- obnovi osnovna znanja pri mehanski in toplotni obdelavi živil</li><li>- sodeluje pri pripravi posameznih vrst testa in nekaterih vrst sladice</li><li>- seznanen se s pripravo preprostih slovenskih narodnih jedi</li><li>- seznanen se s pravili kuhanja testenin</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- poišče beljakovinska živila</li><li>- zapiše pomen vključevanja beljakovinskih živil v prehrano posameznika</li><li>- zna poiskati in uporabiti ogljikovo hidratna živila</li><li>- sodeluje pri serviranju in dekoriranju jedi</li><li>- uporabi ustrezno posodo in pribor za nudenje</li><li>- pripravi preproste juhe in enolončnice</li><li>- uvrsti različna živila v prehransko piramido</li><li>- zna pripraviti enostavnejše začetne jedi</li><li>- našteje nekaj najbolj pogostih mesnih jedi, priloge in solate</li><li>- pojasni pomen sadja in zelenjave v prehrani</li><li>- zna pravilno uporabljati pečico</li><li>- upošteva načela mehanske in toplotne obdelave živil</li><li>- pripravi enostavne mesne jedi, priloge, solate in sladice</li><li>- zna pravilno skuhati testenine</li><li>- ohranja kulturno dediščino</li><li>- zna pripraviti preprostejšje slovenske sladice</li></ul>

