

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### OSNOVE KUCHARSTVA (OKU)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- seznanjanje z gostinskimi poklici in teoretičnimi vsebinami pri delu v kuhinji,
- osnovna gastronomska in kulinarčna priprava različnih jedi posameznih skupin.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna značilnosti kuharskega poklica v gostinstvu ter seznanjanje z osnovnimi metodami dela v gostinskih kuhinjah,
- komuniciranje z gosti,
- planiranje in načrtovanje obrokov za različne skupine gostov glede na njihove prehranske navade,
- poznavanje osnovnega kuharskega inventarja, strojev in naprav,
- upoštevanje varstva pri delu in uporabljanje higienskih predpisov v gostinstvu,
- uporaba živil glede na sestavo in hranilno vrednost,
- poznavanje osnove nabave in vodenja zalog,
- uporaba pravilno določenih tehnoloških postopkov za pripravo jedi,
- spremljanje kakovosti gostinskih storitev,
- analiziranje svojega dela in načrtovanje dela drugih,
- uporaba receptov ter normativov za pripravo in izračun nabavne in prodajne cene,
- priprava posameznih slovenskih in mednarodnih jedi,
- zagotavljanje in evidentiranje kakovosti pripravljenih jedi,
- skrb za varovanje zdravja in okolja.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• razume in pozna odgovornost kuharskega poklica v gostinstvu in različna dela v kuhinji;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna kuhinje in njihovo razporeditev v gostinskih obratih;</li><li>• našteje in opiše dela v kuharski skupini in brigadi;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna opremo, stroje in naprave po različnih oddelkih kuhinje,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pravilno uporablja opremo, stroje in naprave ter je seznanjen z varstvom pri delu;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna živila po skupinah, jih uporablja pri pripravi jedi, se seznanja z metodami predelave živil ter zna ravnati z recepturami in normativi pri pripravi jedi;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pravilno uporablja posamezna živila;</li><li>• mehansko in toplotno obdelava živila;</li><li>• uporablja recepte in sestavlja zahteve na podlagi receptov in normativov, izračuna porabo in nabavno ter prodajano ceno jedi;</li><li>• obvlada postopke dela pri pripravi jedi;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna faze delovnega procesa v kuhinji;</li><li>• pozna kulinarčno ponudbo v gostinskih obratih;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pripravlja mise-en place;</li><li>• pri delu uporablja ustrezno strokovno terminologijo;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume pomen sodelovanja kuhinje s strežbo v gostinskih obratih;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pri svojem delu izbira ustrežni kuhinjski inventar ter tehniko dela;</li> <li>• dogovarja se s strežnim osebjem o načinu dela za določeno storitev;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznanjen je s pripravo jedi za izredne obroke;</li> <li>• zna sodelovati v njihovi pripravi, ter kakovostno oceniti storitev;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• predlaga, organizira, koordinira pripravo jedi za izredni obroke;</li> <li>• uporablja pravilen način garniranja in dekoriranja jedi;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna specifičnosti slovenske kuhinje ter slovenskih narodnih jedi, jedi tujih kuhinj in pomen kulinarike pri celotni prepoznavnosti turistične destinacije;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravlja jedi in jih vključuje v ponudbo izrednih obrokov;</li> <li>• sestavlja jedilnike z vključitvijo mednarodnih jedi;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznanjen je z osnovnimi načeli varovalne, alternativne in dietne prehrane;</li> <li>• razume pomen varovanja zdravja in okolja;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavi in pripravi ponudbo jedilnikov varovalne prehrane kot popestritev ponudbe za določeno strukturo gostov;</li> <li>• dela v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu;</li> <li>• upošteva predpise na področju gostinstva;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna sestavo jedilnikov, ter sodeluje in komunicira z F&amp;B managerjem, prodajno službo ter s strežnim osebjem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sodeluje pri sestavljanju jedilnikov za različne strukture gostov;</li> <li>• analizira pestrost kulinarične ponudbe v obratih.</li> </ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

**Število kontaktnih ur: 60 ur** (12 ur predavanj, 48 ur laboratorijske vaje)

**Število ur samostojnega dela: 50 ur** (20 ur študij literature, 15 ur priprave storitve, 10 ur priprava na izpit, 5 ur samostojna praktična vadba)

### Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah - 80%,
- izdelava izdelka z zagovorom
- pisni izpit.