

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 2 (KOD 2)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- uporabljanje modernih pristopov pri planiranju, organizaciji, izvajanju in kontroliranju kakovosti izdelkov in storitev,
- povezovanje znanja iz različnih področij in uspešno nadgrajevanje v praksi,
- reševanje problemov sodobne tehnologije in komunikacije v delovnem procesu,
- usposabljanje za ekonomično in racionalno poslovanje v gostinstvu,

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- planiranje in organiziranje dela v gostinstvu,
- uporabljanje načel ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela),
- ustrezno vključevanje in obvladanje uporabe sodobne tehnologije in opreme,
- razvijanje in oblikovanje predlogov ponudbe za različne tematske prireditve,
- izbiranje živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in spremljanje v procesu dela,
- ocenjevanje kulinarčne kakovosti in senzoričnega vrednotenja jedi,
- samostojno organiziranje in izpeljava različnih projektov v gostinskih obratih ter ugotavljanje kakovost in uspešnost izvedbe,
- koordiniranje vodenja in upravljanja v kuhinji,
- samostojno izvajanje prodajne aktivnosti s kupci in dobavitelji.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i> <ul style="list-style-type: none">• seznanen se z elementi projektnega dela, organizacijo in izvedbo projektov;• pozna organizacijsko vodenje, modele ter strukturo organizacije;• spozna projektno dokumentacijo in pravila njene priprave in vodenja;	<i>Študent:</i> <ul style="list-style-type: none">• samostojno oblikuje delovno skupino za izvedbo projektne naloge in koordinira delo na različnih ravneh;• organizira delo znotraj delovne skupine, ter koordinira in vodi manjše projekte v svojem delovnem okolju;• načrtuje in razvija aktivnosti v skladu s predpisi in načeli sodobnega menedžmenta;
<ul style="list-style-type: none">• spozna različne tipe kuhinj in sisteme organizacije delovnih procesov;	<ul style="list-style-type: none">• analizira in kritično oceni prednosti in slabosti obstoječega obrata;• izdelava načrt kuhinje in predlaga izboljšave v procesu dela;• nadzira izvajanje HACCP sistema v praksi in varnosti pri delu;

<ul style="list-style-type: none">• seznanjeni se z modernimi metodami nabave, racionalno oskrbo in poslovno dokumentacijo vodenja zalog;	<ul style="list-style-type: none">• spremlja ponudbo živil na trgu, cene, novosti na trgu ponudbe in izbire najugodnejšega ponudnika;• preveri količino, kakovost in ceno živil,
<ul style="list-style-type: none">• spozna različne oblike načrtovanja in planiranja rednih in izrednih obrokov;	<ul style="list-style-type: none">• samostojno oblikuje tržno zanimivo ponudbo z vključenimi kakovostnimi lokalnimi pridelki ter jih povezuje s kulturno in kulinarično dediščino;• izdelava načrt ponudbe in tehnološke priprave, ter vodi, uvaja, prikazuje in razlaga tehnike priprave jedi;• izvaja demonstracijo treninga s študenti v oddelku;
<ul style="list-style-type: none">• pozna informacijsko komunikacijsko tehnologijo za načrtovanje, planiranje ter spremljanje dela s pomočjo statistike in informatike.	<ul style="list-style-type: none">• pri svojem delu uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);• izdelava projektne poročila in poročila o planiranih in dejanskih dosežkih v okviru projektne naloge.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 96 (48 ur predavanj, 48 ur vaj v kuhinji; 16 ur ekskurzij)

Število ur samostojnega dela: 104 (30 ur študij literature, 8 ur izdelava projektne naloge, 48 ur samostojne praktične vaje, 6 ur konzultacije, 6 ur sodelovanja z dobavitelji, 6 ur sodelovanja s podjetji)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah, ekskurzijah in projektnem delu - 80%,
- opravljene obveznosti iz predmeta KOD 1,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.