

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 1 (KOD 1)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- uporabljati sodobno tehnologijo v delovnem procesu,
- upoštevati trende sodobne kulinarike in izvajati kakovostne kulinarične in gastronomske storitve,
- oblikovati samostojno delo v timu, motivirati sebe in sodelavce in generirati nove ideje,
- povezovati znanja iz različnih področij in jih uspešno nadgrajevati v praksi,
- usposobljenost za pripravo domačih in mednarodnih jedi,
- usposobljenost za ekonomično in racionalno uporabo živil in materialov za doseg kakovosti storitev.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- upoštevanje načel ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela),
- ustrezno vključevanje in obvladovanje uporabe sodobne tehnologije in opreme,
- izbira živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in spremljanje v procesu dela,
- ocenjevanje kulinarične kakovosti in senzoričnega vrednotenja jedi,
- oblikovanje dekorativnih kulinaričnih elementov glede na gostinski ambient, priložnost in obliko ponudbe,
- priporočanje in pripravljane jedi za različne ciljne skupine in zahtevnost gostov.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• seznanjeni se z različnimi oblikami delitve dela in vodenja glede na velikost kuhinje, delovni program in zadolžitvami zaposlenih;• spozna tehnološko delitev dela in sodobne trende v opremljanju kuhinj;	<ul style="list-style-type: none">• sestavi lastno delovno skupino- tim, organizira delo znotraj delovne skupine,• načrtuje, izvaja in razvija aktivnosti v skladu s predpisi, varovanjem zdravja in okolja;
<ul style="list-style-type: none">• spozna kompletno kuhinjsko dokumentacijo za spremljanje postopkov od nabave do prodaje storitev;	<ul style="list-style-type: none">• spremlja porabo in prodajo po normiranih količinah, ugotavlja napake in jih primerja s standardi podjetja;• pri svojem delu uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);
<ul style="list-style-type: none">• seznanjeni se z razvojem kulinarike doma in v svetu ter z vodilnimi evropskimi in svetovnimi kuhinjami;• spozna klasična in sodobna načela ter tehnike priprave hrane, harmonijo hrane in vina v sodobni gastronomiji;	<ul style="list-style-type: none">• izbere ustrezno ponudbo glede na kulinarični profil gosta;• kakovostno pripravlja jedi iz evropske in svetovne kulinarike;

	<ul style="list-style-type: none">• uporablja sodobno tehnologijo pri pripravi jedi v kuhinjah ter racionalizira uporabo sodobnih tehnoloških naprav;• oblikuje ponudbo in vključuje lokalna, domača in tuja vina v harmonično celoto;
<ul style="list-style-type: none">• seznaneni se s sodobnimi trendi oblikovanja in porcioniranja jedi;	<ul style="list-style-type: none">• pri garniranju uporablja sodobne trende oblikovanja krožnikov in plošč;• obiskuje mednarodne razstave in kulinarčne dogodke;
<ul style="list-style-type: none">• pozna značilnosti kulinarčnega oblikovanja jedi: harmonijo barv in okusov, materialov ter kompozicije;	<ul style="list-style-type: none">• izdelava ustrezne dekorativne elemente za oblikovanje izdelkov po estetskih načelih;• uporablja tehnike oblikovanja ponudbe glede na vsebino in tip obrata;
<ul style="list-style-type: none">• pozna senzorično ocenjevanje izdelkov, analizira porabo dela in materiala ter oceni kakovost izdelka.	<ul style="list-style-type: none">• kritično oceni izdelek in ugotavlja napake, ter pripravi predloge izboljšav.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (12 ur predavanj, 48 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 50 (15 ur študija literature, 5 ur priprava na izpit, 14 ur študij primerov, 8 ur priprava na vajo, 8 ur priprave izdelka).

Obveznosti študenta so:

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