



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: PREHRANSKI OBRATI IN GASTRONOMIJA (POG)

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- Varovati zdravje z vidika prehrane
- Načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Komunicirati s sodelavci in strankami in delati timsko
- Skrbeti za sledljivost, izpolnjevati dokumentacijo in voditi ustrezne evidence
- Slediti novosti na strokovnem področju
- Izbirati varovalna, zdravju koristna živila
- Razumeti vsebino deklaracije oziroma sestavo živila
- Dobro poznati ponudbo hrane na tržišču in nabavljati primerna živila
- izbirati primerne tehnološke postopke obdelave živil
- Uvajati nove naprave in postopke priprave jedi po kriterijih zdrave prehrane
- Izdelovati jedilnike po gastronomskih kriterijih
- Pripraviti in ustrezno predstaviti tradicionalno jed
- Izdelovati recepture za jedi po kriterijih zdrave prehrane

3. Vsebinski sklopi:

1. Prehranski obrati(POB)
2. Gastronomija (GAS)



1. Vsebinski sklop: PREHRANSKI OBRATI (POB)

Poklicne kompetence:

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KPOB1	Strokovno uporablja tehnološke postopke in opremo v prehranskih obratih		*	
KPOB2	Strankam ponudi različne izdelke in storitve prehranskih obratov		*	

Strokovno uporablja tehnološke postopke in opremo v prehranskih obratih

Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna vrste prehranskih obratov - razlikuje prostorska območja prehranskih obratov - pozna tehnične pogoje za delovanje prehranskih obratov - pozna delovne pripomočke, stroje in naprave - pozna postopke shranjevanja živil in priprave jedi v prehranskih obratih 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nabavlja surovine in izvaja notranji nadzor - ocenjuje kakovost in primernost vhodnih surovin - obdeluje surovine in polpripravljene jedi - uporablja delovne pripomočke, stroje in naprave v prehranskih obratih - ustrezno skladišči surovine in jedi - ocenjuje in spremlja senzorične lastnosti polizdelkov in živil med postopkom obdelave - vodi dokumentacijo o sprejemu surovin in o gibanju živil v delovnem procesu

Strankam ponudi različne izdelke in storitve prehranskih obratov

Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna načine razdeljevanja hrane - pozna transport hrane - pozna oblike strežbe - pozna zahteve za pripravo varne hrane 	<p>Dijak:</p>



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
	<ul style="list-style-type: none"> - organizira ustrezno razdeljevanje in transport hrane - strankam ponudi različne izdelke in storitve prehranskih obratov (banket, catering, piknik...) - kontrolira pripravo varne hrane

2. Vsebinski sklop: GASTRONOMIJA

Poklicne kompetence:

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KGAS1	Sestavi jedilnike za različne priložnosti		*	
KGAS2	Predstavi slovenske tradicionalne jedi in izbrane jedi svetovne kuhinje		*	

Sestavi jedilnike za različne priložnosti

Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - pozna osnovno strokovno izrazoslovje - pozna kriterije za oblikovanje in kulinarčno usklajenost jedilnikov - pozna kriterije za oblikovanje jedilnih listov in vinskih kart - pozna fiziologijo čutil in temeljne okuse 	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - sestavi jedilnik za določeno priložnost - pripravi načrt za različne načine strežbe - izdelava jedilni list in vinsko karto

Predstavi slovenske tradicionalne jedi in izbrane jedi svetovne kuhinje

Operativni cilji:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna tradicionalne jedi slovenskih pokrajin- pozna izbrane jedi svetovne kuhinje	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- vključi tradicionalne slovenske jedi v jedilnike- pripravi in ustrezno predstavi izbrano tradicionalno slovensko jed- pripravi in ustrezno predstavi izbrano jed svetovne kuhinje- pripravlja jedi po tradicionalnih in sodobnih postopkih- izboljšuje tradicionalne jedi z uporabo novih tehnoloških postopkov in dodatkov- pripravlja tradicionalne jedi po kriterijih zdrave prehrane- uporablja računalniško tehniko pri operativnem delu

4. Pogoji za vključitev in dokončanje modula:

Pogoj za vključitev: opravljen modul Prehrana in dietetika