



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: RESTAVRACIJSKO SLAŠČIČARSTVO

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- uporabljati pripomočke, stroje in naprave za pripravo sladice,
- organizirati lastno delo in delati v timu,
- vzdrževati red in higieno dela,
- pripraviti narodne in svečane sladice ter sladice tujih kuhinj,
- pripraviti sladice iz različnih vrst testa in mas,
- uporabljati normative pri pripravi sladice,
- pravilno izbrati, servirati in dekorirati sladice za različne vrste obrokov in dogodkov,
- dekorativno oblikovati različna živila,
- upoštevati in vključevati sodobne trende,
- vključevati sezonska živila,
- vključevati sladice v ponudbo posameznega obroka.

3. Poklicne kompetence

- Pripravi sladice po naročilu
- Pripravi enoporcijske sladice in sladice za menije
- Pripravi narodne in svečane sladice ter sladice tujih kuhinj

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna faze delovnega procesa v kuhinji• pozna časovni normativ za pripravo različnih sladice• obvlada tehnologijo priprave testa• pozna polizdelke in jih vključuje v pripravo• pozna različne normative živil za pripravo sladice• pozna različne normative za porcioniranje sladice• sledi sezoni živil in trendom• pozna pravila sestave menija s primerno sladico• obvlada umetniško oblikovanje svečanih sladice• zna uporabljati IKT pri iskanju sladice tujih	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• pripravi misse en place za pripravo sladice po naročilu• planirati lastno delo in časovne normative pri pripravi sladice po naročilu• uporabljati različne pripomočke, stroje in naprave• vzdržuje red in higieno dela• pripravlja sladice iz različnih vrst testa in mas• vključuje različne polizdelke in sledi trendom• upošteva normative za meni sladice in samostojne• pripravlja sladice iz sezonskih živil• izbere in pripravi primerno sladico k meniju



kuhinj	<ul style="list-style-type: none">• vključuje narodne sladice v dnevno ponudbo• pripravi večporcijske sladice za svečane priložnosti• pripravi dekorativne elemente k svečanim sladicam• pripravi in vključuje sladice tujih kuhinj v ponudbo
--------	--