

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: OSNOVE GOSTINSTVA IN TURIZMA

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak bo zmožen:

- skrbeti in prevzemati odgovornost za osebno zdravje, zdrav način življenja in zdravje gostov,
- prepoznati in reševati konkretne situacije v vsakdanjem življenju,
- analizirati strokovne probleme.

POKLICNE KOMPETENCE

OZNAKA	POKLICNE KOMPETENCE
OGT 1	Gostinsko in turistično ponudbo prilagodi različnim ciljnim skupinam gostov.
OGT 2	Dela varno, gospodarno, skrbi za lastno zdravje, zdravje gostov in varuje okolje.
OGT 3	Razlikuje vplive hranilne in energijske vrednosti hrane na različne starostne skupine ljudi.
OGT 4	Loči osnovne postopke priprave in postrežbe obrokov.

3. OPERATIVNI CILJI

Informativni cilji	Formativni cilji
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• spozna osnovne strokovne pojme s področja turizma in gostinstva• spozna pojav in razsežnosti turizma• spozna zgodovinski razvoj turizma in obdobje sodobnega turizma• spozna turistične motive in učinke turizma• pozna strukturo in dejavnost TA in gostinskih obratov• spozna vrste gostinstva• pozna poslovni predmet gostinstva in turizma• razume osnovne pojme o družbi in gospodarstvu• pozna varnostne predpise• pozna pomen gospodarjenja s proizvodnimi dejavniki• pozna zastrupitve z mikroorganizmi in zdravju škodljivimi snovmi	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• umesti vlogo gostinstva v turistični dejavnosti• pojasni, kdaj je prišlo do pojava sodobnega turizma• pozna razloge za razvoj množičnega turizma• loči vrste turizma in turističnih organizacij• loči pozitivne in negativne učinke turizma• razdeli gostinske obrate glede na tip, ponudbo in opremo• razlikuje organizacijsko strukturo in storitve turističnih in gostinskih obratov• upošteva pogoje za opravljanje gostinske in turistične dejavnosti• sledi aktualnim gospodarskim dogajanjem in procesom• upošteva varnostne predpise

Informativni cilji	Formativni cilji
<ul style="list-style-type: none">• definira pojme varna, varovalna in uravnotežena prehrana• razlikuje hranilno in energijsko vrednost hrane• pozna pomen hranilnih snovi in posledice nepravilnega vnosa posameznih hranilnih snovi• pozna razvrščanje živil po hranilnih snoveh• pozna priporočila piramide zdrave prehrane• pozna vpliv postopkov priprave jedi na hranilno vrednost• pozna tehnologijo obdelave živil• pozna vrste obrokov in pijač• pozna osnovna dela v strežbi	<ul style="list-style-type: none">• gospodarno ravna s proizvodnimi dejavniki• skrbi za varno hrano z osebno higieno in higieno delovnega okolja• se uredi poklicu primerno v skladu z načeli estetike• razlikuje zdravo prehranjevanje od nezdravega in predvidi posledice nezdravega prehranjevanja• razvršča živila po različnih kriterijih in jih ustrezno uvršča v dnevne obroke• kritično vrednoti prehranske navade• razlikuje postopke priprave jedi za ohranitev hranilnih snovi v jedi• razlikuje načine dela v strežbi