

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: REDNI OBROKI

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak bo zmožen:

- skrbeti in prevzemati odgovornost za osebno zdravje, zdrav način življenja in zdravje gostov,
- načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- izbrati in samostojno uporabljati ter vzdrževati naprave, pripomočke in inventar,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- uporabljati ekološko manj oporečna čistilna sredstva in ekološko ravnati z odpadki,
- pravilno skladiščiti živila,
- povezovati delo v strežbi in kuhinji,
- mehansko in toplotno obdelati živila na strokoven način,
- utemeljiti prednost uporabe posameznih živil in primernost izbora priprave,
- pripravljati različne skupine jedi za redne obroke
- pripraviti količinsko primerne porcije na osnovi normativov,
- pripravljati hrano po načelih zdrave prehrane in slediti sodobnim trendom,
- upoštevati načela za sestavljanje jedilnikov in njihovo hranilno in energijsko vrednost,
- razvijati senzorične sposobnosti,
- izpolnjevati kuhinjsko dokumentacijo.

Poklicne kompetence

OZNAKA	POKLICNE KOMPETENCE
RO 1	Vzdržuje, shranjuje in skladišči inventar, živila ter racionalno ravna s stroji in napravami.
RO 2	Mehansko in toplotno obdeluje živila.
RO 3	Pripravi in izdela porcije enostavnejših jedi na osnovi mise en place in normativov.
RO 4	Pripravi jedi iz vseh skupin in jih vključi v menije za redne obroke.
RO 5	Pripravi jedi po naročilu.
RO 6	Upošteva načela gospodarnosti pri kuhinjskem poslovanju.

3. OPERATIVNI CILJI:

Informativni cilji	Formativni cilji
Dijak:	Dijak:

<ul style="list-style-type: none">• pozna prostorsko delitev in opremljenost obratov• pozna pomen in vrste skladišč• pozna pogoje skladiščenja živil glede na način konzerviranja• pozna načine konzerviranja in embaliranja ter njihov vpliv na trajnost živil• pozna ekološko primerne embalažne materiale• pozna faze delovnega procesa v kuhinji• razlikuje mehanske in toplotne postopke obdelave živil in vplive postopkov priprave jedi na hranilno vrednost• pozna stroje in pripomočke za mehansko in termično obdelavo živil• pozna dopolnilne kuharske postopke• pozna strokovne izraze• pozna vrste rednih obrokov• pozna sestavo in pomen dobrega recepta za pripravo jedi• pozna pojem in pomen normativa• pozna vrste in uporabnost posameznih osnov (fondov)• živila razvrsti v skupine glede na izvor in hranilno sestavo• pozna skupine živil in njihovih izdelkov: meso, mleko, jajca, maščobna živila, žita, sadje, vrtnine, dodatke• razlikuje energijsko in hranilno vrednost jedi, zna to poiskati in izračunati• utemelji prednosti uporabe posameznih živil in primernost izbora priprave• pozna pomen in vrste začetnih jedi• pozna delitev juh in enolončnic v skupine in njihovo strokovno poimenovanje• razlikuje jušne zakuhe in vložke• pozna vrste omak• zna uporabiti porabniške kose mesa• pozna vlogo priloge in prikuhe v jedilniku• pozna vrste solat in prelivov• glede na tehniko dela pozna različne vrste testa in pripravo drugih sladic• razume načine priprave jedi po naročilu• pozna primerna živila in načine priprave za jedi po naročilu• pozna sodobne trende in načine serviranja• pozna vrste stroškov in njihove značilnosti• razume delovni program kuhinje	<ul style="list-style-type: none">• ločuje prostore, vzdržuje, varno in namensko uporablja inventar, stroje in naprave• varno in gospodarno skladišči blago• upošteva rok uporabe in minimalne trajnosti živil• ločuje embalažo• organizira in izvaja delo po načelih mise en place• izbere ustrezen mehanski ali toplotni postopek priprave jedi za ohranitev hranilnih snovi• mehansko in toplotno obdeluje živila za pripravo enostavnejših jedi• uporablja strokovne izraze• uporablja načela HACCP-a pri pripravi jedi• pravilno in varno uporablja stroje in naprave• bere in uporablja recepture pri pripravi jedi• uporablja normative pri pripravi jedi• upošteva pravila in sodobne trende pri porcioniranju pripravljene jedi• pripravlja in uporablja različne osnove pri pripravi jedi• vključuje živila in izdelke v jedi za pripravo polnovrednega obroka• izračuna energijsko in biološko vrednost jedi• izbere ustrezna živila in postopke priprave po načelih zdrave prehrane• pripravlja hladne in tople začetne jedi iz različnih skupin• pripravlja in pravilno servira juhe iz različnih skupin• pripravlja različne jušne zakuhe in vložke• pripravi omake iz različnih osnov• uporablja osnove za pripravo omak• pravilno izbere vrsto in kos mesa za posamezno jed• pravilno reže in porcionira meso• pripravlja različne mesne in ribje jedi• pripravlja, porcionira ter oblikuje priloge in prikuhe iz različnih skupin• pravilno kombinira prilogo in prikuho z glavno jedjo• pripravlja različne solate in prelive• pripravlja sladice in druge izdelke iz različnih testov• pripravi in servira jedi po naročilu iz različnih skupin• izbira pravilne tehnološke postopke za
---	--

Informativni cilji	Formativni cilji
<ul style="list-style-type: none">• pozna kuhinjsko dokumentacijo• pozna normative	pripravo posameznih jedi <ul style="list-style-type: none">• upošteva normative za jedi a la carte• kalkulira stroške• racionalno vodi kuhinjsko poslovanje• izračuna dnevno uspešnost kuhinjskega poslovanja in jo primerja s planirano