

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: IZREDNI OBROKI

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak bo zmožen:

- načrtovati in pripravljati različne jedi za redne in izredne obroke po načelih zdrave prehrane,
- sestaviti jedilnik in pripraviti jedi za različne alternativne načine prehrane,
- uporabljati sodobne načine priprave hrane in slediti trendom,
- razvijati senzorične sposobnosti,
- ohranjati slovensko narodno kuhinjo in tradicionalno prehrano za popestritev gostinske ponudbe,
- uporabljati ustrezno servirno posodo in dekoracijo za različne slovenske narodne jedi po pokrajinah in jedi drugih narodov,
- poiskati jedi drugih narodov iz različnih virov,
- izbrati in uporabiti različne tržne instrumente pri oblikovanju in posredovanju ponudbe,
- izračunati prodajno ceno.

Poklicne kompetence

OZNAKA	POKLICNE KOMPETENCE
IO 1	Sestavi menije, pripravi in ustrezno servira jedi za izredne obroke.
IO 2	Pripravi jedi za različne oblike alternativnega prehranjevanja.
IO 3	Pripravi slovenske narodne jedi in jedi drugih narodov.
IO 5	Izbere ustrezne tržne strategije za uspešno prodajo.

3. OPERATIVNI CILJI

Informativni cilji	Formativni cilji
Dijak:	Dijak: <ul style="list-style-type: none">• izdelava shemo priporočenih in neustreznih živil• sestavlja menije

Informativni cilji	Formativni cilji
<ul style="list-style-type: none">• pozna načrtovanje obrokov po načelih zdrave prehrane• razlikuje prehranske potrebe različnih skupin prebivalstva: otrok in mladostnikov, odraslih, starostnikov, športnikov, ...• pozna različne izredne obroke in dogodke• pozna posebnosti pri pripravi in serviranju jedi za izredne obroke• pozna alternativne oblike prehranjevanja• pojasni prednosti in slabosti posameznih oblik prehrane na človekovo zdravje• pozna posebnosti priprave alternativnih načinov prehranjevanja• pozna in pojasni kulinarične značilnosti slovenske kuhinje• razlikuje značilne praznične jedi in jedi ob posebnih priložnostih• zna vključiti jedi v ponudbo• pozna pomen tržne strategije• razlikuje tržne instrumente• pozna načine oblikovanja prodajnih cen	<ul style="list-style-type: none">• pripravi jedi za različne izredne obroke in dogodke• organizira in praktično izpelje izredne obroke• pripravlja in v jedilnike izrednih obrokov vključuje tudi narodne jedi in jedi, primerne za alternativno prehrano• sestavi jedilnik in pripravi jedi za različne alternativne načine prehrane• predstavi narodne jedi, značilne za posamezne slovenske regije, praznike in običaje in jih pripravi• pripravlja tipične slovenske jedi in pri tem upošteva sodobne trende prehrane• uporablja tradicionalne načine serviranja• kombinira tržne instrumente in jih izbira• poskrbi za ustrezno komunikacijo s tržiščem• izdeluje kalkulacije

Pogoj za vključitev v modul je uspešno zaključen modul M05- Priprava rednih obrokov.