

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: ESTETIKA IN SENZORIKA

2. USMERJEVALNI CILJI

- Z dekorativnimi dodatki pritegniti pozornost gosta
- Izboljšati kakovost ponudbe s pripravo senzorično zanimivih jedi
- Usklajevati okuse jedi in pijač
- Estetsko pripraviti celostno ponudbo storitve
- S kreativnostjo prispevati k dvigu kakovosti ponudbe

Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCE
EIS 1	Dekorativno oblikuje različna živila
EIS 2	Z različnimi metodami senzoričnega ocenjevanja kontrolira kakovost surovin in izdelkov
EIS 3	Skrbi za celostno podobo storitev

3. OPERATIVNI CILJI

Informativni cilji	Formativni cilji
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pozna osnovna pravila za pripravo dekoracij• Pozna delovna sredstva in pripomočke, potrebna za pripravo dekoracij• Pozna ustreznost dekoracij glede na namen uporabe• Pozna različne metode senzoričnega ocenjevanja• Seznan se z senzoričnimi zaznavami• Pozna kriterije za določanje kakovosti posameznih živil in jedi• Pozna različne materiale, barvne kombinacije• Pozna sodobne trende v dekoriranju	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• Oblikuje in izrezuje sadje, zelenjavo• Pripravi enoporcijske in večporcijske dekoracije• Izdela dekorativne elemente• Izdela dekoracije iz čokolade, marcipana, industrijsko pripravljenih mas ...• Z organoleptičnimi preizkusi kontrolira kakovost surovin in končnih izdelkov (jedi in pijač)• Uporablja različne metode za senzorično ocenjevanje posameznih lastnosti živil• Ugotavlja spremembe na živilih med shranjevanjem• S strokovnostjo in izkušnjami na področju organoleptičnega ocenjevanja prispeva h kakovosti ponudbe• Izbere in pripravi prostor za dogodek na določeno temo• Upošteva sodobne trende v dekoriranju