



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: GOSPODINJSTVO (GOS)

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak:

- Pozna gospodinjska opravila in delo v kuhinji,
- razume in izvaja higienska načela HACCP sistema,
- pozna ustrezne pogoje in ukrepe za ustrezno osebno higieno, higieno opreme in kuhinje,
- loči posodo, pribor, gospodinjske pripomočke in aparate glede na namen uporabe,
- pozna kvalitetno izbiro in pripravo živil,
- pozna načine varčevanja z energijo v gospodinjstvu.

3. Poklicne kompetence:

	Pozna opremo in higieno kuhinje
	Pozna pripravljala dela v kuhinji, mehansko, toplotno obdelavo živil, nakup in shranjevanje živil
	Pozna nego in vzdrževanje tekstilij

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
OPREMA IN HIGIENA KUHINJE <ul style="list-style-type: none">• pozna vrste in razdelitev kuhinj• Pozna opremo kuhinje in primerne materiale za opremo• Opiše organizacijo dela v kuhinji in pravila HACCP sistema• Pozna pravila čiščenja, vrste čiščenja, čistila in čistilne pripomočke, čistilna sredstva, različne čistilne stroje in naprave• opiše čiščenje in dezinfekcijo kuhinjskih prostorov• opiše ukrepe za izvajanje osebne higiene, higiene opreme in prostorov• Pozna načine zatiranja škodljivcev v kuhinji	<ul style="list-style-type: none">• Ogled različnih kuhinj• loči čisti in nečisti del kuhinje, pripravi načrt za čiščenje in vzdrževanje čistoče v kuhinji• izbira pravilne čistilne pripomočke ter čistila in pravilno očisti posamezne površine, predmete, prostore• izvaja HACCP načrt v praksi• izvaja osnovno čiščenje opreme in prostorov• Očisti kuhinjske omare, delovne površine, pomivalno korito, tla, gospodinjske aparate z ustreznimi čistilnimi sredstvi
POSODA IN PRIBOR	



<ul style="list-style-type: none">• pozna delovne pripomočke za delo v kuhinji• loči posodo in pribor, materiale, vrste posode in pribora, vzdrževanje in namen uporabe• opiše stroje in naprave za delo v kuhinji, njihovo uporabo in vzdrževanje (mesoreznica, cvrtnik...)• pozna pravilno čiščenje, vzdrževanje, shranjevanje posode in pribora• pozna pomivalni stroj, njegovo delovanje in ekonomičnost	<ul style="list-style-type: none">• pravilno izbira delovne pripomočke, posodo in pribor glede na namen uporabe• pomije posodo in pribor ter jo primerno shrani• uporablja, čisti in vzdržuje pomivalni stroj za pomivanje posode
<p>NAKUP ŽIVIL</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna pomembnost ekonomičnega nakupa prvovrstnih in neoporečnih živil• opiše nasvete za nakupovanje kvalitetnih živil• loči kvaliteto živil pri nakupu mesa in mesnih izdelkov, rib in morskih sadežev, mleka in mlečnih izdelkov, jajc, maščobnih živil, žita in žitnih izdelkov, sadja in zelenjave	<ul style="list-style-type: none">• načrtuje nakup živil in pri tem upošteva deklaracijo• izbira primerna živila v trgovini, na tržnici
<p>SKLADIŠČENJE IN KONZERVIRANJE</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna pomen in načine shranjevanja ter skladiščenja• loči različne načine konzerviranja hrane• opiše hlajenje, zamrzovanje, odmrzovanje živil, čiščenje in vzdrževanje hladilnikov, zamrzovalnikov• pozna vzroke kvarjenja živil• opiše zastrupitve s hrano in preprečevanje	<ul style="list-style-type: none">• pravilno shranjuje, skladišči hrano, vzdržuje red in čistočo v prostorih za shranjevanje živil (shramba, hladilnik, zamrzovalnik)
<p>MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna pripravljalna dela v kuhinji• loči načine mehanske obdelave živil• pozna pripomočke in naprave za mehansko obdelavo živil• opiše pravila za varno delo in preprečevanje nesreč pri mehanski obdelavi živil• opiše prvo pomoč pri poškodbah v kuhinji	<ul style="list-style-type: none">• izvaja pripravljalna dela in mehansko obdelavo živil z različnimi pripomočki• vzdržuje naprave in pripomočke za mehansko obdelavo živil



<p>TOPLOTNA OBDELAVA ŽIVIL</p> <ul style="list-style-type: none">• opiše pomen toplotne obdelave živil• opiše postopke toplotne obdelave živil, njihovo uporabnost in namen• opiše kuhanje s pomočjo vlažne in suhe toplote• opiše pripravo jedi v mikrovalovni pečici• pozna načine varčevanja z energijo v gospodinjstvu	<ul style="list-style-type: none">• izbira primerno posodo za toplotno obdelavo živil• rokuje z napravami za toplotno obdelavo živil in pri tem upošteva navodila proizvajalca• izbira ustrezen način toplotne obdelave posameznega živila, skuha jed in jo postreže
<p>STREŽBA HRANE</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna pomen urejenosti prostora kjer uživamo hrano• loči različne pogrinjke• opiše pravila razporejanja jedi (porcioniranja)• pozna pomen in načine dekoriranja jedi• opiše pripravo na strežbo in osnovne načine strežbe hrane• loči klasični in tablet sistem serviranja hrane• pozna vlogo hrane ob posebnih priložnostih, praznikih	<ul style="list-style-type: none">• estetsko pripravi prostor za hranjenje, uredi mizo, pripravi pogrinjek• porcionira hrano in jo primerno dekorira• pravilno postreže in servira hrano, glede na zdravstveno stanje oskrbovanca
<p>TEKSTILNI IZDELKI IN VZDRŽEVANJE</p> <ul style="list-style-type: none">• loči vrste tekstilnih izdelkov, lastnosti vlaken, njihovo uporabnost in načine vzdrževanja• opiše nego perila: pranje, sušenje, likanje, shranjevanje obleke in perila	<ul style="list-style-type: none">• vzdržuje tekstilne izdelke glede na kakovost, uporabnost, barvo• izvaja sortiranje, pranje, sušenje, likanje in shranjevanje perila in šivanje manjših popravil• samostojno uporablja pralni, sušilni, likalni stroj in likalnik