



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: RESTAVRACIJSKO SLAŠČIČARSTVO

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- uporabljati pripomočke, stroje in naprave za pripravo sladic,
- organizirati lastno delo in delati v timu,
- vzdrževati red in higieno dela,
- pripraviti narodne, svečane sladice in sladice tujih kuhinj,
- pripraviti sladice iz različnih vrst testa in mas,
- uporabljati normative pri pripravi sladic,
- pravilno izbrati, servirati in dekorirati sladice za različne vrste obrokov in dogodkov,
- dekorativno oblikovati različna živila,
- upoštevati in vključevati sodobne trende,
- vključevati sezonska živila,
- vključevati sladice v ponudbo posameznega obroka.

3. Poklicne kompetence:

- Pripravi sladice po naročilu.
- Pripravi enoporcijske sladice in sladice za menije.
- Pripravi narodne, svečane sladice in sladice tujih kuhinj.

4. Operativni cilji:

Informativni cilji	Formativni cilji
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna faze delovnega procesa v kuhinji• pozna časovni normativ za pripravo različnih sladic• obvlada tehnologijo priprave testa• pozna polizdelke in jih vključuje v pripravo• pozna različne normative živil za pripravo sladic• pozna različne normative za porcioniranje sladic• sledi sezoni živil in trendom• pozna pravila sestave menija s primerno sladico• obvlada umetniško oblikovanje svečanih sladic• zna uporabljati IKT pri iskanju sladic tujih kuhinj	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">• pripravi mise en place za pripravo sladic po naročilu• planira lastno delo in časovne normative pri pripravi sladic po naročilu• uporablja različne pripomočke, stroje in naprave• vzdržuje red in higieno dela• pripravlja sladice iz različnih vrst testa in mas• vključuje različne polizdelke in sledi trendom• upošteva normative za meni sladice in samostojne• pripravlja sladice iz sezonskih živil• izbira in pripravi primerno sladico k meniju• vključuje narodne sladice v dnevno ponudbo



Informativni cilji	Formativni cilji
	<ul style="list-style-type: none">• pripravi večporcijske sladice za svečane priložnosti• pripravi dekorativne elemente k svečanim sladicam• pripravi in vključi sladice tujih kuhinj v ponudbo

Pogoj za izbiro modula je uspešno zaključen modul: Priprava jedi za redne obroke