



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: KULINARIKA IN VINA V SLOVENIJI IN SVETU

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- vključevati kulinarične značilnosti regije in Slovenije v ponudbo gostinskega obrata
- priporočati in predstaviti gostom slovenske narodne jedi in pijače
- pripraviti narodne jedi
- postreči na primeren način narodne jedi in vina
- upoštevati prehranske navade tujih gostov

3. Poklicne kompetence

- Razišče kulinarične značilnosti posameznih regij Slovenije in drugih dežel.
- Pripravi značilne jedi na tradicionalen in sodoben način ter jih primerno postreže.

4. Operativni cilji:

Informativni cilji	Formativni cilji
Dijak: <ul style="list-style-type: none">• pozna jedi in vina regije• pozna jedi in vina drugih dežel• loči jedi po izvoru• pozna značilnosti slovenskih vin in vrste vin drugih držav	Dijak: <ul style="list-style-type: none">• razlikuje in izdela predstavitev kulinaričnih posebnosti in vin• pripravi in predstavi jedi; tradicionalne narodne, babičine, domače,...• pripravi prostor ter postreže jedi v narodnem stilu• izbere, predstavi in postreže vina• svetuje tujim gostom glede na njihove prehranske navade