



## KATALOG ZNANJA

### 1. Ime modula: PRIPRAVA IZREDNIH OBROKOV

### 2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- načrtovati in pripravljati različne jedi za izredne obroke po načelih zdrave prehrane,
- sestaviti jedilnik in pripraviti jedi za različne alternativne načine prehrane,
- pripraviti jedi po načelih varovalne prehrane in diet,
- uporabljati sodobne načine priprave hrane in slediti trendom,
- razvijati senzorične sposobnosti,
- ohranjati slovensko narodno kuhinjo in tradicionalno prehrano za popestritev gostinske ponudbe,
- pripravljati tradicionalne mednarodne jedi,
- 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:

- Sestavi menije, pripravi in ustrezno servira jedi za zahtevnejše izredne obroke.
- Pripravi jedi za različne oblike alternativnega prehranjevanja.
- Pripravi slovenske narodne jedi in jedi drugih narodov.
- Pripravi jedi za osnovne diete.
- Izbere ustrezne tržne strategije za uspešno prodajo.

### Operativni cilji:

| Informativni cilji | Formativni cilji  |
|--------------------|---|
| Dijak:             | Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>• izdelava shemo priporočenih in neustreznih živil</li><li>• načrtuje obroke različnih skupin prebivalstva ob upoštevanju sodobnih priporočil</li><li>• sestavi varovalni jedilnik za ciljno skupino in ga kritično ovrednoti</li><li>• sestavlja menije</li></ul> |



| Informativni cilji   | Formativni cilji  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna načrtovanje obrokov po načelih zdrave prehrane</li> <li>• razlikuje prehranske potrebe različnih skupin prebivalstva: otrok in mladostnikov, odraslih, starostnikov, športnikov, ...</li> <li>• pozna različne izredne obroke in dogodke</li> <li>• pozna posebnosti pri pripravi in serviranju jedi za izredne obroke</li> <li>• pozna alternativne oblike prehranjevanja</li> <li>• pojasni prednosti in slabosti posameznih oblik prehrane na človekovo zdravje</li> <li>• pozna posebnosti priprave alternativnih načinov prehranjevanja</li> <li>• pozna in pojasni kulinarične značilnosti slovenske kuhinje</li> <li>• razlikuje značilne praznične jedi in jedi ob posebnih priložnostih</li> <li>• pozna značilnosti tujih kuhinj in njihove jedi</li> <li>• zna vključiti jedi v ponudbo</li> <li>• pozna načela varovalne prehrane in značilnosti posameznih diet</li> <li>• pozna priporočljiva in neprimerna živila pri pripravi posameznih diet</li> <li>• pozna primerne mehanske in toplotne postopke za pripravo diet</li> <li>• pozna pomen tržne strategije</li> <li>• razlikuje tržne instrumente</li> <li>• pozna načine oblikovanja prodajnih cen</li> <li>• razume pomen prilagoditve gostinske storitve določenemu gostu</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi jedi za različne izredne obroke in dogodke</li> <li>• organizira in praktično izpelje zahtevnejše izredne obroke</li> <li>• pripravlja in v jedilnike izrednih obrokov vključuje tudi narodne jedi in jedi, primerne za alternativno prehrano</li> <li>• sestavi jedilnik in pripravi jedi za različne alternativne načine prehrane</li> <li>• vključuje sodobne trende prehranjevanja in novosti na področju alternative</li> <li>• vključuje posebnosti pri pripravi nekaterih najbolj razširjenih oblik(ah) alternativne prehrane</li> <li>• predstavi narodne jedi, značilne za posamezne slovenske regije, praznike in običaje in jih pripravi</li> <li>• pripravlja tipične slovenske in svetovne narodne jedi in pri tem upošteva sodobne trende prehrane</li> <li>• uporablja tradicionalne načine serviranja</li> <li>• zna predstaviti jedi drugih dežel in jih pripravi</li> <li>• sestavi varovalni jedilnik za posamezne diete z zamenjavo živil</li> <li>• uporablja primerne mehanske in toplotne postopke obdelave pri pripravi dietne prehrane</li> <li>• pripravi jedi po načelih varovalne prehrane in diet</li> <li>• kombinira tržne instrumente in jih izbira</li> <li>• poskrbi za ustrezno komunikacijo s tržiščem</li> <li>• izdeluje kalkulacije</li> </ul> |

**Pogoj za vključitev v modul je uspešno zaključen modul M 5 Priprava rednih obrokov.**