



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: PRIPRAVA REDNIH OBROKOV

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- skrbeti in prevzemati odgovornost za osebno zdravje, zdrav način življenja in zdravje gostov,
- načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- izbrati in samostojno uporabljati ter vzdrževati naprave, pripomočke in inventar,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- uporabljati ekološko manj oporečna čistilna sredstva in ekološko ravnati z odpadki,
- pravilno skladiščiti živila,
- povezovati delo v strežbi in kuhinji,
- mehansko in toplotno obdelati živila na strokoven način,
- utemeljiti prednost uporabe posameznih živil in primernost izbora priprave,
- pripraviti količinsko primerne porcije na osnovi normativov,
- pripravljati hrano po načelih zdrave prehrane in slediti sodobnim trendom
- pripravljati različne skupine jedi za redne obroke,
- upoštevati načela za sestavljanje jedilnikov in njihovo hranilno in energijsko vrednost,
- razvijati senzorične sposobnosti
- sestaviti delovni program kuhinje,
- izpolnjevati kuhinjsko dokumentacijo,
- izračunati dnevno uspešnost poslovanja kuhinje.

3. Vsebinski sklopi:

1. Tehnologija dela v kuhinji
2. Priprava jedi po skupinah

1. Vsebinski sklop: TEHNOLOGIJA DELA V KUHINJI

Poklicne kompetence:

- Vzdržuje, shranjuje in skladišči inventar, živila ter racionalno ravna s stroji in napravami.
- Mehansko in toplotno obdeluje živila.
- Pripravi in izdelava porcije enostavnejših jedi na osnovi mise en place in normativov.

Operativni cilji:

Informativni cilji	Formativni cilji
Dijak:	Dijak:



Informativni cilji	Formativni cilji
<ul style="list-style-type: none"> • pozna prostorsko delitev in opremljenost obratov • pozna pomen in vrste skladišč • pozna pogoje skladiščenja živil glede na način konzerviranja • pozna načine konzerviranja in embaliranja ter njihov vpliv na trajnost živil • pozna ekološko primerne embalažne materiale • pozna faze delovnega procesa v kuhinji • razlikuje mehanske in toplotne postopke obdelave živil in vplive postopkov priprave jedi na hranilno vrednost • pozna stroje in pripomočke za mehansko in termično obdelavo živil • pozna dopolnilne kuharske postopke • pozna strokovne izraze • pozna vrste rednih obrokov • pozna sestavo in pomen dobrega recepta za pripravo jedi • pozna pojem in pomen normativa • pozna vrste in uporabnost posameznih osnov (fondov) 	<ul style="list-style-type: none"> • ločuje prostore, vzdržuje, varno in namensko uporablja inventar, stroje in naprave • varno in gospodarno skladišči blago • upošteva rok uporabe in minimalne trajnosti živil • ločuje embalažo • organizira in izvaja delo po načelih misse en place? • izbere ustrezen mehanski ali toplotni postopek priprave jedi za ohranitev hranilnih snovi • mehansko in toplotno obdeluje živila za pripravo enostavnejših jedi • uporablja strokovne izraze • uporablja načela HACCP-a pri pripravi jedi • pravilno in varno uporablja stroje in naprave • bere in uporablja recepture pri pripravi jedi • uporablja normative pri pripravi jedi • upošteva pravila in sodobne trende pri porcioniranju pripravljenih jedi • pripravljala in uporablja različne osnove pri pripravi jedi

2. Vsebinski sklop: PRIPRAVA JEDI PO SKUPINAH

Poklicne kompetence

- Pripravi jedi iz vseh skupin in jih vključi v menije za redne obroke.
- Pripravi jedi po naročilu.
- Upošteva načela gospodarnosti pri kuhinjskem poslovanju.

Operativni cilji:

Informativni cilji	Formativni cilji
Dijak:	Dijak:



Informativni cilji	Formativni cilji
<ul style="list-style-type: none"> • živila razvrsti v skupine glede na izvor in hranilno sestavo • pozna skupine živil in njihovih izdelkov: meso, mleko, jajca, maščobna živila, žita, sadje, vrtnine, dodatke • razlikuje energijsko in hranilno vrednost jedi, zna to poiskati in izračunati • utemelji prednosti uporabe posameznih živil in primernost izbora priprave • pozna pomen in vrste začetnih jedi • pozna delitev juh in enolončnic v skupine in njihovo strokovno poimenovanje • razlikuje jušne zakuhe in vložke • pozna vrste omak • zna uporabiti porabniške kose mesa • pozna vlogo priloge in prikuhe v jedilniku • pozna vrste solat in prelivov • glede na tehniko dela pozna različne vrste testa in pripravo drugih sladice • razume načine priprave jedi po naročilu • pozna živila in načine priprave za jedi po naročilu • pozna sodobne trende in načine serviranja • pozna vrste stroškov in njihove značilnosti • razume delovni program kuhinje • pozna kuhinjsko dokumentacijo • pozna normative 	<ul style="list-style-type: none"> • vključuje živila in izdelke v jedi za pripravo polnovrednega obroka • izračuna energijsko in biološko vrednost jedi • izbere ustrezna živila in postopke priprave po načelih zdrave prehrane • pripravlja hladne in tople začetne jedi iz različnih skupin • pripravlja in pravilno servira juhe iz različnih skupin • pripravlja različne jušne dodatke • pripravi omake iz različnih osnov • uporablja osnove za pripravo omak • pravilno izbere vrsto in kos mesa za posamezno jed • pravilno reže in porcionira meso • pripravlja različne mesne in ribje jedi • pripravlja, porcionira ter oblikuje priloge in prikuhe iz različnih skupin • pravilno kombinira prilogo in prikuho z glavno jedjo • pripravlja različne solate in prelive • pripravlja sladice in druge izdelke iz različnih testov • pripravi in servira jedi po naročilu iz različnih skupin • izbira pravilne tehnološke postopke za pripravo posameznih jedi • upošteva normative za jedi a la carte • kalkulira stroške • se odloča o delovnem programu kuhinje • racionalno vodi kuhinjsko poslovanje • izračuna dnevno uspešnost kuhinjskega poslovanja in jo primerja s planirano