



---

## KATALOG ZNANJA

### **1. IME MODULA: KUHANJE IN STREŽBA (KIS)**

### **2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:**

Dijak bo zmožen:

- racionalno rabiti energijo, materiale in čas,
- urediti in zaščititi se skladno z načeli estetike in s higiensko varnostnimi predpisi,
- poslovno komunicirati v delovnem okolju,
- uporabljati ekološko manj oporečna čistilna sredstva in ekološko ravnati z odpadki,
- mehansko in toplotno obdelati živila na strokoven način, s čim manj izgubami kakovosti,
- pripravlja in servira hrano gostom po načelih zdrave in varne prehrane,
- ohranja kulturno dediščino, preko kulinarike,
- urediti prostore in omizja za goste,
- opraviti zaključna dela,
- upoštevati varstvo pri delu.



### 3. OPERATIVNI CILJI

#### Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KKIS1	Uporablja temeljna znanja s področja kuhanja		X	
KKIS2	Uporablja temeljna znanja s področja strežbe		X	

#### KKIS1 - Uporablja temeljna znanja s področja kuhanja

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznanen se s temeljnimi načeli osebne higiene,</li> <li>- pozna osnovne tehnološke postopke pri predelavi živil,</li> <li>- spozna kuhhalno, servirno in jedilno posodo</li> <li>- spozna pripravo jedi za različne dnevne obroke</li> <li>- seznanen se z domačimi jedmi;</li> <li>- spozna osnovna znanja kuhanja za delo v manjšem gostinskem obratu, kmečkem turizmu in postrežbi jedi na domu.</li> <li>- delo opravlja tako, da ne ogroža sebe, gostov in sodelavcev</li> <li>- se seznanen s konzerviranjem in shranjevanjem živil</li> </ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skrbi za svoj izgled, upošteva estetiko, osebno higieno in higieno okolja,</li> <li>- zagotavlja zdravo in varno delo,</li> <li>- uporablja kuhhalno, servirno in jedilno posodo</li> <li>- prepozna naprave, stroje, pripomočke ter njihovo funkcijo in jih zna uporabljati</li> <li>- pripravlja, pospravlja in čisti kuhinjo</li> <li>- pripravi hrano z upoštevanjem načel zdrave prehrane</li> <li>- Upošteva higienske zahteve pri pripravi hrane</li> <li>- Pripravi jedi za različne dnevne obroke</li> <li>- Pravilno kombinira hrano</li> <li>- Konzervira in shranjuje živila</li> </ul>

#### KKIS2 – Uporablja temeljna znanja s področja strežbe

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznanen se z zakonitostmi strežbe,</li> <li>- spozna strežni inventar</li> <li>- seznanen se z bontonom prehranjevanja</li> <li>- delo opravlja tako, da ne ogroža sebe, gostov in sodelavcev</li> </ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pripravlja, pospravlja in čisti jedilnico,</li> <li>- zna pripraviti in pospraviti mizo,</li> <li>- spozna pravila enostavne strežbe,</li> <li>- pomaga pri serviranju hrane in pijače gostom,</li> </ul>



#### **4. POGOJI ZA VKLJUČITEV V MODUL**

Modul nima posebnih pogojev.

#### **5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA**

- pouk teorije,
- vaje,
- demonstracije,
- delo v skupini,
- praktično izobraževanje (v šoli, v podjetju),

#### **6. METODIČNO – DIDAKTIČNA PRIPOROČILA**

Učitelj je avtonomen pri določanju števila ur, namenjenih obravnavi poklicnih in ključnih kompetenc in njihovega zaporedja.

Informativni cilji obsegajo pridobivanje temeljnih strokovnih znanj na vseh zahtevnostnih ravneh, pri načrtovanju in izvajanju pouka naj učitelj omogoči doseganje vseh ciljev na čim višjih ravneh znanja.

Formativni cilji se nanašajo na razvijanje motivacijskih, učnih, miselnih, socialnih spretnosti in poklicnih kompetenc dijaka.

Pouk naj poteka z uporabo različnih metod (razlaga, vodena diskusija, demonstracija, praktično delo dijakov, metoda uporabe virov...) in organizacijskih oblik (skupinsko delo, delo v dvojicah, individualno delo...). Razlaga in demonstracija naj bosta problemsko obarvani, frontalno delo naj se izmenjuje s skupinskim in individualnim. Pri pouku naj se dosledno uporablja strokovne izraze s področja kmetijstva in biotehnike, da dijak razvija poklicno identiteto. Pri pouku naj učitelj uporablja sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo. Pri pouku naj bo zagotovljen interdisciplinarni pristop: pri obravnavi vsebin naj se učitelji strokovnih modulov časovno in vsebinsko povezujejo in usklajujejo.