

Katalog znanja PUD SPI_gastronom-hotelir 1. letnik (KUHAR)

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI Dijak:	ZAPISKI V DNEVNIKU Dijak:	TEDNOV
1.	Sprejem učencev, predstavitev prehrabnega obrata (kuhinja, pomožni prostori)	8	kuhinja s pomožnimi prostori	– se seznani z novimi sodelavci, načinom dela – spozna čiste in nečiste prostore gostinskega obrata – se seznani z zahtevami varnega dela – se seznani z načinom sporočanja izostajanja in nevarnosti prenosljivih bolezni po HACCP-u	– na kratko opiše vrsto gostinskega obrata – lahko nariše tloris kuhinje s postavitvijo kuhinjskega bloka – opiše zahteve in smernice HACCP-a v kuhinji – opiše delovno obleko in urejenost kuharja	1
2.	Tehnična urejenost kuhinje (stroji in naprave)	30	kuhinja	– razvije spretnosti pri delu s stroji in napravami s poudarkom na varnem delu – spozna smernice in načela HACCP		
3.	Vzdrževanje prostorov, posode, naprav in strojev	38	kuhinja, pomivalnica	– usvoji pravilno ročno ali strojno pomivanje posode – razvije spretnosti pravilnega vzdrževanje naprav in strojev	– opiše postopek ročnega ali strojnega pomivanja posode – opiše katero od naprav (hladilno komoro, parno konvekcijsko peč, prekucno ponev, kotel, univerzalni stroj, itd.), ki jo je čistil oziroma uporabljal	1
4.	Mehanska obdelava živil (čiščenje živil, lupljenje, rezanje, ...)	76	pripravljalnica, kuhinja	– usvoji tehnike pravilne mehanske obdelave živil – spozna ročno in strojno mehansko obdelavo živil – spozna stroje in naprave za mehansko obdelavo živil – pri delu upošteva navodila za varno delo	– napiše pravila, katera upoštevamo pri mehanski obdelavi živil – napiše recepture jedi, za katere se uporabljajo mehansko obdelana živila (testo-široki rezanci, krompir - praženi, pire itd.)	2
5.	Termična obdelava živil (kuhanje, pečenje, dušenje, praženje)	76	glavna ali topla kuhinja	– usvoji tehnike pravilne toplotne obdelave živil – kuhanje v veliki in omejeni količini vode – pečenje v ponvi, na žaru in v pečici – cvrenje	– opiše različne postopke posamezne osnovne vrste termične obdelave živil – opiše katero od naprav za izvajanje termične obdelave živil – napiše recept za jedi, katere se je naučil pripravljati	2
Skupaj:		228				6

Katalog znanja PUD SPI_gastronom-hotelir 1. letnik (NATAKAR)

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI Dijak:	ZAPISKI V DNEVNIKU Dijak:	TEDNOV
1.	Sprejem učencev, predstavitev prehrambnega obrata (točilnica, jedilnica, skladišče pijač, klet)	8	točilnica, jedilnica, restavracija, skladišče	– se seznani z novimi sodelavci, načinom dela – spozna čiste in nečiste prostore gostinskega obrata – se seznani z zahtevami varnega dela – se seznani z načinom sporočanja izostajanja in nevarnosti prenosljivih bolezni po HACAPP-u	– na kratko opiše vrsto gostinskega obrata – nariše tloris točilnice z jedilnico – opiše zahteve in smernice HACCP-a v strežbi oziroma točilnici – opiše delovno obleko in urejenost natakarja	1
2.	Tehnična urejenost točilnice (naprave, skladišča)	30	točilnica	– razvije spretnosti pri delu s stroji in napravami s poudarkom na varnem delu – spozna smernice in načela HACCP		
3.	Delo v točilnici	76	točilnica	– opravlja pripravljalna dela v točilnici – čisti in vzdržuje točilniški inventar – kuha kavo in na kavnem avtomatu in pripravlja druge tople napitke – pri delu upošteva navodila za varno delo	– opiše pripravljalna dela v točilnici – vzdrževanje točilniških naprav – opiše postopek kuhanja kave in različne vrste kave (espresso, macchiato, cappuccino, caffè latte, itd.)	2
4.	Pripravljalna dela v jedilnici in deserviranje	38	jedilnica	– pripravlja prostore za goste – razvije spretnosti za vzdrževanje in shranjevanje male namizne opreme in jedilnega pribora – pod mentorstvom pripravlja enostavne pogrinjke – utrjuje nošenje krožnikov (deserviranje)	– opiše malo namizno opremo in vrste pribora ter vzdrževanje – opiše postopek ureditve jedilnice (vrta, terase) – opiše ureditev servirne in pomožne mizice	1
5.	Delo v jedilnici in drugih prostorih za ponudbo jedi in pijač	76	jedilnica, točilnica, kavarna, vrt, terasa	– ureja prostor za zajtrk, malico, enostavna kosila in večerje – opravlja dela po navodilu mentorja pri postrežbi zajtrka, malice, enostavnega kosila ali večerje in pijač – streže tople napitke (čaj, kava, mleko, kakav) – streže sladice in sladoled	– opiše postopek priprave osnovnega pogrinjka in nariše skico le tega – opiše navaden način strežbe jedi in pijač – opiše postopek deserviranja in pospravljanja mize	2
Skupaj:		228				6