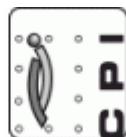


KATALOG STROKOVNIH ZNANJ IN SPRETNOSTI



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

Status: Objavljen 20.06.2016 , Ur.l. 604-8/2012/51

Predhodniki:

- Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice 8110.004.3.1

1. Ime in koda kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti

Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice 5302547011

Klasius-P

Gostinstvo (8112)

Klasius-SRV

Tretja raven: Izidi, certifikatni sistem NPK (23000)

2. Potrebna strokovna znanja in spretnosti in posebni pogoji, ki jih mora izpolnjevati oseba, ki želi pridobiti poklicno kvalifikacijo

2.1 STROKOVNA ZNANJA IN SPRETNOSTI

Glej poklicni standard Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice in točko 11 tega kataloga.

2.2. POSEBNI POGOJI, KI JIH MORA IZPOLNJEVATI OSEBA, KI ŽELI PRIDOBITI POKLICNO KVALIFIKACIJO

3. Povezanost s programi za pridobitev izobrazbe

4. Načini preverjanja strokovnih znanj in spretnosti

4.1. Potrjevanje

V postopku svetovanja kandidat pripravi osebno zbirno mapo, ki jo komisija ovrednoti in če je kandidat v njej predložil verodostojna, veljavna in ustrezna dokazila o znanjih, spretnostih in kompetencah iz poklicnega standarda, lahko:

1. prizna vsebine poklicnega standarda v celoti,
2. prizna vsebine poklicnega standarda delno in določi tista znanja, spretnosti in kompetence, ki jih bo preverjala,
3. ne prizna nobene vsebine poklicnega standarda, ker kandidat ne dokazuje nobenih znanj, spretnosti in kompetenc iz poklicnega standarda, in bo preverjala smiselno celotni poklicni standard.

4.2. Načini preverjanja

Praktično preverjanje in zagovor

5. Merila preverjanja

| Področje ocenjevanja | Merila ocenjevanja | Delež (%) |
|--------------------------------|---|-----------|
| Načrtovanje in priprava naloge | priprava kandidata na delo (osebna urejenost, zaščitna oblačila, higiena rok) | 10 |
| | izbor delovnega postopka, ustreznih živil in pripomočkov | |
| Izvedba | priprava delovnega mesta, naprav in pripomočkov ter materiala (živil) | 60 |
| | obvladovanje predpisanega zaporedja opravil | |
| | pravilna uporaba naprav in pripomočkov | |
| | pravilna izbira in izvedba mehanskih in toplotnih ter dopolnitvenih kuharskih postopkov v procesu dela | |
| | ekonomična uporaba živil (shranjevanje neporabljenih živil in jedi), energije, časa | |
| | upoštevanje pravil o varnosti in zdravju pri delu | |
| | upoštevanje sanitarno-higienskih pravil in predpisov HACCP (pospravljanje in urejanje kuhinje, ekološko ravnanje) | |
| | izgled in okus jedi | |
| Dokumentacija | strokovna ustreznost dokumentacije | 10 |
| Ustni zagovor | predstavitve uporabe živil in pripomočkov ter utemeljitev uporabljenih tehnik dela (komunikativnost, strokovnost) | 20 |

Izločilna merila

- nepravilna uporaba strojev, naprav in opreme
- nerazumevanje dokumentacije
- nepravilna priprava jedi, ki je zdravju škodljiva
- neupoštevanje sanitarno higienskih pravil in varstva pri delu

6. Poklic oziroma sklopi zadolžitev v okviru poklica, ki jih je mogoče opravljati po pridobljeni poklicni kvalifikaciji in koda

7. Raven zahtevnosti dela

(III)

8. Prilagoditve za osebe s posebnimi potrebami

Ni prilagoditev za osebe s posebnimi potrebami.

9. Materialni in kadrovski pogoji, ki jih morajo izpolnjevati izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje poklicnih kvalifikacij

- Materialni pogoji 9.1 Materialni pogoji
 - tehnični pogoji (voda, električna energija, plin, osvetlitev, prezračevanje, talne in stenske obloge, vsaj 5 delovnih mest s površino vsakega 2 m²)
 - kuhalna posoda (lonci, ponve, kozice s pokrovkami), orodje in pripomočki
 - servirna posoda (krožniki, sklede, pladnji)
 - pribor (žlice, vilice, noži)
 - kozarci
 - čistilna posoda in pripomočki (posoda za čiščenje, čistila, kuhinjske krpe, gobe, krtače, metle, brisalci)
 - stroji in pripomočki za mehansko obdelavo živil (tehnica, salamoreznica, lupilec krompirja, palični mešalnik, multipraktik, ročni stepalnik, kuhinjski noži)
 - stroji in pripomočki za toplotno obdelavo živil (pečica, štedilnik, plinski gorilnik, električna kuhalna plošča, žar, cvrtnik, termometer)
 - hladilne in zamrzovalne naprave (hladilnik, zamrzovalnik)
 - pomivalnice kuhalne in servirne posode (pomivalno korito, pomivalni stroj, odcejalnik, odlagalna površina)
 - živila

Izvajalci postopkov ugotavljanja in preverjanja poklicnih kvalifikacij morajo zagotavljati informiranje in svetovanje kandidatom z usposobljenim svetovalcem

- Kadrovski pogoji 9.2 Kadrovski pogoji

Licenco za člana komisije za preverjanje in potrjevanje NPK lahko pridobi, kdor izpolnjuje pogoje, predpisane z zakonom, ki ureja nacionalne poklicne kvalifikacije.

Komisijo sestavljajo trije člani, od katerih ima:

- en član komisije najmanj višješolsko strokovno izobrazbo s področja gostinstva in 5 let delovnih izkušenj na področju gostinstva,
- en član komisije najmanj srednješolsko poklicno izobrazbo s področja gostinstva in 5 let delovnih izkušenj kot kuhar,
- tretji član mora izpolnjevati enega od kriterijev navedenih v prvi ali drugi alineji

10. Časovna veljavnost izdanih certifikatov

Ni časovne omejitve.

11. Standardi strokovnih znanj in spretnosti

| Ključna dela | Znanja in spretnosti | Naloge za preverjanje |
|-----------------------------|--|---|
| sodeluje pri pripravi živil | <ul style="list-style-type: none">• sprejme živila• senzorično oceni in ugotovi uporabnost in kakovost živil ter določi njihovo svežino• tehta živila, pri čemer uporablja tehtnico in pretvarja merske enote• sortira živila• iz embalaže razbere alergene sestavine• izbere sestavine za pripravo posamezne jedi na podlagi navodil nadrejenega• izbere ustrezne pripomočke, posodo in aparate ter jih pripravi za delo na podlagi navodil nadrejenega• pozna primerne aparate in naprave za delo, jih zna izbrati ter racionalno uporabljati• zna pravilno prevzeti, razvrstiti in shraniti živila• pozna osnovne parametre za določanje kakovosti živil• pozna energijsko in hranilno vrednost posameznih živil ter živil z vsebovanimi alergeni• pozna faze delovnih postopkov (mise-en-placea)• pozna prostorska območja kuhinje in njihov pomen• pozna čiste in nečiste prostore ter načelo nekrižanja poti• zna oceniti osnovne spremembe na živilih in kakovost živil | pripravi enostavno jed po izboru komisije <ul style="list-style-type: none">• osebno se pripravi na delo• uredi delovno mesto• izbere ustrezne pripomočke in naprave ter jih pripravi za uporabo• izbere živila za pripravo posamezne jedi na podlagi recepta• preveri kakovost živil• po potrebi stehta in sortira živila• pripravi mise-en-place za pripravo enostavne jedi po izboru komisije• mehansko in toplotno obdelava živila ter po potrebi uporabi ustrezne dopolnitvene postopke glede na navodila v receptu• pravilno uporablja ustrezne tehnike mehanske in toplotne obdelave ter tehnike dopolnitvenih kuharskih postopkov• uporablja ustrezne pripomočke in naprave• upošteva predpisane normative• upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva• upošteva navodila za varno delo• racionalno porablja energijo, material in čas• zagotavlja kakovost opravljenega dela• predstavi pripravo jedi (utemelji izbiro živil, pripomočkov, tehnik dela)• upošteva načela uspešne komunikacije |

| | | |
|--|--|--|
| <p>mehansko obdela živila z uporabo ustreznih postopkov po navodilih nadrejenega</p> | <ul style="list-style-type: none"> • mehansko obdela živila po navodilih nadrejenega z uporabo ustreznih postopkov: o očisti živila na suho (odstrani vse nezaželene primesi, iz listnate zelenjave odstrani slabe dele - trebljenje) o očisti živila z vodo (odstrani umazanijo, pesticide, odplakne zajedavce, mrčes in škodljive organizme) o dresira (oblikuje živilo (npr. meso) v zeleno enostavno obliko) o lupi (lupi sadje, zelenjavne plodove in s tem pripravi živilo za nadaljnjo uporabo, ve, katero sadje in zelenjavo je potrebno lupiti in katero ne) o miksa (živila poveže s tekočino in s tem dobi gladek in vezan videz) o melje (živilo zmelje na majhne drobce) o obrezovanje in luščenje (uporablja pri stročnicah) o pretlačuje (iz živil odstrani lupinice, semenje, olesenele dele) o pretika (s pomočjo pretikovalne igle puste dele mesa pretakne s slanino in zelenjavo) o reže (uporablja različne vrste rezanja za različne vrste živil – sadja, zelenjave, surovega, kuhanega in pečenega mesa, razdeli meso na porabniške kose in izbere primerne kose za določeno jed ...) o riba (uporablja različne vrste ribanja) o seklja (loči drobno, fino in grobo sekljanje) o stepa (v živilo vnaša zračne mehurčke) o gnete (z gnetenjem pripravlja različna enostavna testa) o tolče (mesu omehča mišične vezi) o vmešava (določeni zmesi vmeša zrak in tako maso rahlja) o valja (testo stanjša na različne debeline) o žvrklja (dve ali več sestavin združi v tekočo maso) | <p>pripravi enostavno jed po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • osebno se pripravi na delo • uredi delovno mesto • izbere ustrezne pripomočke in naprave ter jih pripravi za uporabo • izbere živila za pripravo posamezne jedi na podlagi recepta • preveri kakovost živil • po potrebi stehta in sortira živila • pripravi mise-en-place za pripravo enostavne jedi po izboru komisije • mehansko in toplotno obdela živila ter po potrebi uporabi ustrezne dopolnitvene postopke glede na navodila v receptu • pravilno uporablja ustrezne tehnike mehanske in toplotne obdelave ter tehnike dopolnitvenih kuharskih postopkov • uporablja ustrezne pripomočke in naprave • upošteva predpisane normative • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva navodila za varno delo • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela • predstavi pripravo jedi (utemelji izbiro živil, pripomočkov, tehnik dela) • upošteva načela uspešne komunikacije |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • pozna orodja in pripomočke ter stroje in naprave za mehansko obdelavo živil in jih zna pravilno ter racionalno uporabljati • s postopki mehanske obdelave obdela izbrana živila za pripravo enostavnih jedi iz vseh skupin jedi, npr: <ul style="list-style-type: none"> o pripravi različne solate (kuhane, surove, mešane), solatne prelive in dresinge, sodeluje pri pripravi solatnega bifeja o pripravi preprosta testa o pripravi posamezne hladne elemente sladic z ustreznimi mehanskimi postopki • pozna kemijske in fizikalne zakonitosti sprememb živil v postopkih mehanske obdelave | |
| <p>toplotno obdela živila po navodilih nadrejenega z uporabo ustreznih postopkov</p> | <ul style="list-style-type: none"> • toplotno obdela živila po navodilih nadrejenega z uporabo ustreznih postopkov: <ul style="list-style-type: none"> o po navodilih nadrejenega izvaja kuhanje v vodi (tekočini) z različnimi količinami le-te, v vodi pod vreliščem, v vodni kopeli, sopari, vlažnem zraku, z zvišanim tlakom, po navodilih nadrejenega o po navodilih nadrejenega izvaja dušenje (v lastnem soku, z dodatkom maščobe, z maščobo in vodo) po navodilih nadrejenega o po navodilih nadrejenega izvaja pečenje (navadno pečenje v ponvi, angleško pečenje v ponvi, cvrenje, pečenje v pečici z dodatkom maščobe, angleško pečenje v pečici, pečenje v pečici v suhi vročini, pečenje na žaru in ražnju, gratiniranje) o po navodilih nadrejenega izvaja praženje (z maščobo ali brez) po navodilih nadrejenega o po navodilih nadrejenega sodeluje pri delu z mikrovalovno pečico • sodeluje pri pripravi jedi in živil na ustrezno temperaturo za serviranje oziroma shranjevanje, upoštevajoč kontrolne točke, ki jih opredeljuje sistem HACCAP, ter nevarnosti pri ohlajanju živil • s toplotnimi postopki obdela izbrana živila za pripravo enostavnih jedi iz vseh skupin jedi, npr.: | <p>pripravi enostavno jed po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • osebno se pripravi na delo • uredi delovno mesto • izbere ustrezne pripomočke in naprave ter jih pripravi za uporabo • izbere živila za pripravo posamezne jedi na podlagi recepta • preveri kakovost živil • po potrebi stehta in sortira živila • pripravi mise-en-place za pripravo enostavne jedi po izboru komisije • mehansko in toplotno obdela živila ter po potrebi uporabi ustrezne dopolnitvene postopke glede na navodila v receptu • pravilno uporablja ustrezne tehnike mehanske in toplotne obdelave ter tehnike dopolnitvenih kuharskih postopkov • uporablja ustrezne pripomočke in naprave |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>o juhe in zakuhe o osnove ali fonde o enostavne priloge in prikuhe</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna vrste in vsebino postopkov za toplotno obdelavo živil • pozna živila, ki jih je potrebno toplotno obdelati • pozna kemijske in fizikalne zakonitosti sprememb živil v postopkih toplotne obdelave • razume posledice neustrezno toplotno obdelanih živil (preveč, premalo) | <ul style="list-style-type: none"> • upošteva predpisane normative • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva navodila za varno delo • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela • predstavi pripravo jedi (utemelji izbiro živil, pripomočkov, tehnik dela) • upošteva načela uspešne komunikacije |
| <p>obdela živila po navodilih nadrejenega z dopolnitvenimi kuharskimi postopki</p> | <ul style="list-style-type: none"> • obdela živila po navodilih nadrejenega z dopolnitvenimi postopki: <p>o po navodilih nadrejenega uporablja aromatična zelišča, začimbe, živila in dodatke pri pripravi jedi</p> <p>o bardira (pred pečenjem zavije meso v rezine suhe slanine, bardira divjo perutnino in drugo meso)</p> <p>o blanšira (živila za kratek čas potopi v vrelo vodo, zato da jih pripravi za nadaljnjo uporabo – lažje lupljenje zelenjave ali sadja, kosti za juhe ali aspike, da so bistrejši, zelenjavo, ki jo namerava zamrzniti ali da zmanjša volumen živil, npr. špinača, gobe)</p> <p>o bistri (z dodatkom napol stopenih beljakov doseže, da se juha ali aspik zbistri)</p> <p>o bridira (pred peko mesu da določeno obliko, zato pri perutnini štrleče dele pritisne k trupu in jih poveže, poveže pa tudi druge kose mesa, ribe in rulade)</p> <p>o cizelira (ribe pred peko na površini večkrat plitvo zareže)</p> <p>o dekorira po navodilih nadrejenega (jed okraši z raznimi dodatki, da se po barvah ujema in dopolnjuje z dodatki; za dekoracijo najpogosteje uporablja sadje, zelenjavo, kuhana jajca, določene vrste testa in drugo, živila dekorativno nareže)</p> <p>o filira (iz mesa ali rib, ki ga loči od kosti, naredi fileje)</p> <p>o flambira (jedi doda aromatične alkoholne pijače in jih zažge)</p> <p>o garnira po navodilih nadrejenega (nalaga jedi na servirno posodo in oblaga jedi z raznovrstnimi prilogami)</p> <p>o izvaja kvašenje po navodilih nadrejenega pri različnih vrstah mesa, predvsem divjačine: suho in mokro kvašenje</p> <p>o macerira po navodilih nadrejenega (narezano sadje polije z aromatično alkoholno pijačo, da se sadje odišavi)</p> <p>o marinira po navodilih nadrejenega (s pikantnimi, kislimi, aromatičnimi prelivi za meso, ribe, zelenjavo, solate)</p> <p>o panira (panira živila ali napol kuhane jedi, ki jih nato ocvre (meso, zelenjavo): dunajsko, pariško,</p> | <p>pripravi enostavno jed po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • osebno se pripravi na delo • uredi delovno mesto • izbere ustrezne pripomočke in naprave ter jih pripravi za uporabo • izbere živila za pripravo posamezne jedi na podlagi recepta • preveri kakovost živil • po potrebi stehta in sortira živila • pripravi mise-en-place za pripravo enostavne jedi po izboru komisije • mehansko in toplotno obdela živila ter po potrebi uporabi ustrezne dopolnitvene postopke glede na navodila v receptu • pravilno uporablja ustrezne tehnike mehanske in toplotne obdelave ter tehnike dopolnitvenih kuharskih postopkov • uporablja ustrezne pripomočke in naprave • upošteva predpisane normative • upošteva sanitarno-higienske predpise ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva navodila za varno delo |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>angleško, paniranje v žvrkljanem testu) o sotira (poseben način hitrega pečenja drobno narezanega mesa, drobovine, kuhane zelenjave in zelenjave iz konzerv) o pirira (zelenjavo ali sadje spremeni v kašasto zmes – pire) o izvaja osnovno zgoščevanje jedi</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna pomen in obvlada načine uporabe dopolnitvenih postopkov pri pripravi enostavnih jedi • pozna delovne pripomočke in orodja za dopolnitvene kuharske postopke | <ul style="list-style-type: none"> • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela • predstavi pripravo jedi (utemelji izbiro živil, pripomočkov, tehnik dela) • upošteva načela uspešne komunikacije |
| <p>pripravi servirno posodo in pripravljene jedi za izdelavo porcije</p> | <ul style="list-style-type: none"> • pripravi mise-en-place za izdajanje jedi po navodilih nadrejenega • pripravi ustrezno servirno posodo (segreje) • pripravi osnovno dekoracijo po navodilih nadrejenega • izdaja enostavne jedi • razlikuje različne tipa posode glede na materiale njegove značilnosti in namembnost • razume pomen in zna ustrezno ohladiti ali ogreti servirno posodo • pozna pomen izdajanja jedi z različnih vidikov (čas, količina, kakovost, estetika, odnos) • upošteva splošne higienske standarde in HACCP pri razdeljevanju hrane | <p>porcionira in servira enostavno jed po izboru komisije</p> <ul style="list-style-type: none"> • osebno se pripravi na delo • uredi delovno mesto • izbere ustrezne pripomočke in naprave ter jih pripravi za uporabo • pripravi mise-en-place za izdajanje jedi • pripravi porcije po normativih • jedi servira v ustrezno servirno posodo z ustrezno temperaturo • izpolni dokumentacijo za potrebe sistema HACCP • predstavi in utemelji način porcioniranja in serviranja jedi • upošteva sanitarno-higienske predpise • upošteva HACCP pri razdeljevanju hrane • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • racionalno porablja energijo, material in časa • zagotavlja kakovost opravljenega dela • upošteva načela uspešne komunikacije |
| <p>shranjuje živila in neporabljene jedi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ustrezno pripravi živila in jedi za shranjevanje (shranjevanje v ustrezne posode, zaščita s folijo, ohlajevanje), da ohrani svežost, sočnost in kakovost • označi vsebino in datum shranjevanja | <p>shrani neporabljena živila in poskrbi za higieno in urejenost kuhinje</p> <ul style="list-style-type: none"> • osebno se pripravi na delo • uredi delovno mesto |

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • primerno shranjuje in skladišči živila ter jedi v skladiščne prostore ob upoštevanju načel HACCAP (primerno ohlajevanje in vzdrževanje ustrezne temperature) • zna pravilno shraniti surova in predhodno obdelana živila ter jedi za nadaljnjo obdelavo • pozna načela shranjevanja in izkoriščanja neuporabljenih živil ter jedi ob upoštevanju načel HACCAP • pozna načine skladiščenja živil • pozna postopke za ohranjanje svežosti živil | <ul style="list-style-type: none"> • izbere ustrezne pripomočke in naprave ter jih pripravi za uporabo • pripravi živila in jedi za shranjevanje • shrani živila in jedi v skladiščne prostore • očisti in pospravi uporabljene pripomočke, aparate in naprave • očisti delovne površine • predstavi opravljeno delo • izpolni dokumentacijo za potrebe sistema HACCP • upošteva splošne sanitarno-higienske predpise in HACCP ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • upošteva predpise o varovanju okolja • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela • upošteva načelo uspešne komunikacije |
| vzdržuje higieno in urejenost kuhinje | <ul style="list-style-type: none"> • očisti in pospravi uporabljene pripomočke, aparate ter ostale naprave • očisti delovne površine • izvaja splošni higienski režim čiščenja • pozna pristope higienskega režima pri pospravljanju delovnih in delilnih površin ter inventarja in pripomočkov • upošteva splošne higienske standarde in HACCP • pozna način uporabe in doziranje kemičnih čistilnih sredstev • pozna nevarnosti alkalnih čistilnih sredstev – ekologija, varovanje okolja in osebja • pozna pomen higiene dela prostorov in delovnega osebja | <p>shrani neuporabljen živila in poskrbi za higieno in urejenost kuhinje</p> <ul style="list-style-type: none"> • osebno se pripravi na delo • uredi delovno mesto • izbere ustrezne pripomočke in naprave ter jih pripravi za uporabo • pripravi živila in jedi za shranjevanje • shrani živila in jedi v skladiščne prostore • očisti in pospravi uporabljene pripomočke, aparate in naprave • očisti delovne površine • predstavi opravljeno delo • izpolni dokumentacijo za potrebe sistema HACCP |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • upošteva splošne sanitarno-higienske predpise in HACCP ter uporablja osebna zaščitna sredstva • upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu • upošteva predpise o varovanju okolja • racionalno porablja energijo, material in čas • zagotavlja kakovost opravljenega dela • upošteva načelo uspešne komunikacije |
|--|--|---|

12. Literatura, strokovno gradivo

- Levstek, Pepika, Grum, Andreja: Kuharstvo, 2002.
- Zalar, Jože, Vrandečič, Jure, Hrovatin, Alenka, Stanojević, Milena Suwa: Kuharstvo: Osnove v gostinstvu, tehnologija.
- Pripravljanja jedi, recepti, 2008.
- Willan, Anne: Velika šola kuhanja, 2002.
- Schlieper, Cornelia: Pravilna prehrana, Dietetika, 1997.
- Schlieper, Cornelia: Pravilna prehrana, Hranoslovje, 1997.
- Schlieper, Cornelia: Pravilna prehrana, Veda o živilih, 1997.
- Pokorn, Dražigost: Gastronomija, 1997.
- Pokorn, Dražigost: Prehrana v različnih življenjskih obdobjih: prehranska dopolnila v prehrani, 2003.
- Grüner, Herman, Metz, Reinhold: ABC kuharstva in prehrane, 2005.
- Carper, Jean: Hrana, čudežno zdravilo, 1995.
- Kodele, Marija, Stanojević, Milena Suwa, Gliha, Marjana: Prehrana, 1997.
- Gliha, Marjana: Prehrana, 2000.
- Stanojević, Milena Suwa: Prehrana, 2003.
- Levstek, Pepika, Grum, Andreja: Kuharstvo za vsakogar, 2004.
- Adamlje, Slavko: Slovenska kuhinja, 1995.
- Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom.

13. Delovna skupina za pripravo kataloga standardov strokovnih znanj in spretnosti

- Jože Zalar, Srednja gostinska in turistična šola Radovljica

Koordinacija pri pripravi kataloga poklicnega standarda:

- Barbara Kunčič Krapež, CPI

14. DELOVNA SKUPINA ZA PRIPRAVO REVIZIJE KATALOGA STANDARDOV STROKOVNIH ZNANJ IN SPRETNOSTI

- Srečko Koklič, Gospodarska zbornica Slovenije, Turistično-gostinska zbornica Slovenije
- Tomaž Vozelj, Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije
- Franci Jezeršek, OZS – Sekcija za gostinstvo, Hiša kulinarike Jezeršek
- Marko Budja, OZS – Sekcija za gostinstvo, Restavracija Mlada Lipa
- Marjeta Cevc, BIC Ljubljana
- Vlasta Markoja, OZS – Sekcija za gostinstvo,
- Anica Justinek, CPI

Koordinacija pri pripravi revizije kataloga za NPK:

- Nika Mustar, CPI
- Valter Urh, CPI