



KATALOG ZNANJ

P9 KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 1 (KOD 1)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- uporabljati sodobno tehnologijo v delovnem procesu,
- upoštevati trende sodobne kulinarike in izvajati kakovostne kulinarčne in gastronomske storitve,
- oblikovati samostojno delo v timu, motivirati sebe in sodelavce in generirati nove ideje,
- povezovati znanja iz različnih področij in jih uspešno nadgrajevati v praksi,
- usposobljenost za pripravo domačih in mednarodnih jedi,
- usposobljenost za ekonomično in racionalno uporabo živil in materialov za doseg kakovosti storitev.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- upoštevanje načel ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela),
- ustrezno vključevanje in obvladovanje uporabe sodobne tehnologije in opreme,
- izbira živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in spremljanje v procesu dela,
- ocenjevanje kulinarčne kakovosti in senzoričnega vrednotenja jedi,
- oblikovanje dekorativnih kulinarčnih elementov glede na gostinski ambient, priložnost in obliko ponudbe,
- priporočanje in pripravljanje jedi za različne ciljne skupine in zahtevnost gostov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• seznanjeni se z različnimi oblikami delitve dela in vodenja glede na velikost	<ul style="list-style-type: none">• sestavi lastno delovno skupino- tim, organizira delo znotraj delovne skupine,

<p>kuhinje, delovni program in zadolžitvami zaposlenih;</p> <ul style="list-style-type: none"> • spozna tehnološko delitev dela in sodobne trende v opremljanju kuhinj; 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje, izvaja in razvija aktivnosti v skladu s predpisi, varovanjem zdravja in okolja;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna kompletno kuhinjsko dokumentacijo za spremljanje postopkov od nabave do prodaje storitev; 	<ul style="list-style-type: none"> • spremlja porabo in prodajo po normiranih količinah, ugotavlja napake in jih primerja s standardi podjetja; • pri svojem delu uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);
<ul style="list-style-type: none"> • seznaneni se z razvojem kulinarike doma in v svetu ter z vodilnimi evropskimi in svetovnimi kuhinjami; • spozna klasična in sodobna načela ter tehnike priprave hrane, harmonijo hrane in vina v sodobni gastronomiji; 	<ul style="list-style-type: none"> • izbere ustrezno ponudbo glede na kulinarični profil gosta; • kakovostno pripravlja jedi iz evropske in svetovne kulinarike; • uporablja sodobno tehnologijo pri pripravi jedi v kuhinjah ter racionalizira uporabo sodobnih tehnoloških naprav; • oblikuje ponudbo in vključuje lokalna, domača in tuja vina v harmonično celoto;
<ul style="list-style-type: none"> • seznaneni se s sodobnimi trendi oblikovanja in porcioniranja jedi; 	<ul style="list-style-type: none"> • pri garniranju uporablja sodobne trende oblikovanja krožnikov in plošč; • obiskuje mednarodne razstave in kulinarične dogodke;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna značilnosti kulinaričnega oblikovanja jedi: harmonijo barv in okusov, materialov ter kompozicije; 	<ul style="list-style-type: none"> • izdelava ustrezne dekorativne elemente za oblikovanje izdelkov po estetskih načelih; • uporablja tehnike oblikovanja ponudbe glede na vsebino in tip obrata;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna senzorično ocenjevanje izdelkov, analizira porabo dela in materiala ter oceni kakovost izdelka. 	<ul style="list-style-type: none"> • kritično oceni izdelek in ugotavlja napake, ter pripravi predloge izboljšav.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (12 ur predavanj, 48 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 50 (15 ur študija literature, 5 ur priprava na izpit, 14 ur študij primerov, 8 ur priprava na vajo, 8 ur priprave izdelka).

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in strokovnih ekskurzijah - 80%,
- izdelava izdelka z zagovorom
- pisni izpit.