

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

ORGANIZACIJA DELA V KUHARSTVU

### 2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- spoznati poklice v kuhinji in organizacijo dela v različnih tipih prehrabnih obratov;
- razvijati sposobnosti za umeščanje kulinarične dediščine v storitve;
- organizirati delo v skupini in generirati nove ideje;
- povezovati znanja z različnih področij in jih uspešno nadgrajevati v praksi.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- organizirati proces dela v različnih prehrabnih obratih;
- upoštevati splošni higienski režim in varstvo pri delu za varno pripravljanje jedi in izvedbo storitev;
- uporabljati gastronomsko-kulinarična načela pri pripravi jedi in izdelkov;
- vključevati načela trajnostnega razvoja v kulinariki;
- ekonomično in racionalno uporabljati živila in materiale za doseganje kakovosti storitev;
- razvijati nove tehnike dela sodobne kulinarike in izvajati kakovostne kulinarične in gastronomske storitve, z uporabo sodobnih tehnologij.

### 3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. delovanje po načelih kuharskega poklica;
2. upoštevanje varstva pri delu in uporabljanje higienskih predpisov pri pripravi hrane;
3. načrtovanje obrokov za različne ciljne skupine glede na njihove prehranske navade;
4. uporabljanje kuhinjske tehnologije in opreme;
5. spremljanje kakovosti kulinaričnih izdelkov in analiziranje lastnega dela;
6. vključevanje načel trajnosti pri načrtovanju kulinarične ponudbe.

## 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
<b>1. Delovanje po načelih kuharskega poklica:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikuje različne oblike delitve dela in vodenja glede na velikost kuhinje, delovni program in zadolžitve zaposlenih;</li> <li>• utemelji tehnološko delitev dela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje in organizira delo znotraj delovne skupine;</li> <li>• uskladi delovne načrte v skupini za določeno storitev;</li> <li>• zagotavlja in odgovarja za kakovost dela v skladu s standardi kakovosti ter predpisi v gostinstvu in turizmu.</li> </ul>
<b>2. Upoštevanje varstva pri delu in uporabljanje higienskih predpisov pri pripravi hrane:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• opiše kuhinjsko dokumentacijo;</li> <li>• pojasni uporabo IKT pri pripravi dokumentacije;</li> <li>• vrednoti postopke od nabave do prodaje storitev;</li> <li>• pojasni načela smernic dobre higienske prakse in varstva pri delu pri pripravi in ponudbi hrane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira porabo in prodajo po normiranih količinah, ugotavlja napake in jih primerja s standardi podjetja;</li> <li>• na osnovi normativov izdela zahteve, izračuna nabavne in prodajne cene za pripravo jedi;</li> <li>• uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT) pri pripravi dokumentacije;</li> <li>• upošteva načela HACCP in določi kritične kontrolne točke;</li> <li>• organizira delo v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu.</li> </ul>
<b>3. Načrtovanje obrokov za različne ciljne skupine glede na njihove prehranske navade:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• primerja sestavo in hranilno vrednost živil;</li> <li>• razloži značilnosti kulinarike v Sloveniji in svetu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje obrok glede na sestavo in hranilno vrednost živil;</li> <li>• pripravlja jedi slovenske in evropske kulinarične dediščine in jih vključuje</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni gastronomsko-kulinarična načela ter tehnike priprave hrane;</li> <li>• razlikuje načela varovalne, alternativne in dietne prehrane;</li> <li>• opiše orodja IKT za načrtovanje obrokov.</li> </ul>	<p>v ponudbo rednih in izrednih obrokov hrane;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravlja jedi po gastronomsko-kulinaričnih načelih ob upoštevanju pravih tehnik priprave hrane;</li> <li>• spremlja različne ciljne skupine gostov ter njihove želje, priporoča in pripravlja jedi;</li> <li>• načrtuje in organizira delo s pomočjo IKT.</li> </ul>
<p><b>4. Uporabljanje kuhinjske tehnologije in opreme:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikuje kuhinjsko tehnologijo glede na tip kuhinje in nivo storitve;</li> <li>• utemelji tehnološke potrebe glede na tip kuhinje in nivo storitve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepozna tehnološke potrebe glede na tip kuhinje in nivo storitve;</li> <li>• uporablja sodobno tehnologijo pri pripravi jedi v kuhinjah ter optimizira uporabo tehnoloških naprav;</li> <li>• preverja tehnično stanje in čistost opreme v prehrambnih obratih.</li> </ul>
<p><b>5. Spremljanje kakovosti kulinaričnih izdelkov in analiziranje lastnega dela:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utemelji značilnosti kulinaričnega oblikovanja jedi: harmonijo barv in okusov, živil ter estetsko vrednost jedi;</li> <li>• našteje kriterije vrednotenja kulinaričnega izdelka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporabi trende oblikovanja jedi pri serviranju;</li> <li>• uporabi ustrezna živila in tehnike, ki vplivajo na višjo kakovost kulinaričnih izdelkov;</li> <li>• oceni izdelek in ugotavlja napake na osnovi kriterijev vrednotenja kulinaričnega izdelka ter pripravi predloge izboljšav.</li> </ul>
<p><b>6. Vključevanje načel trajnosti pri načrtovanju kulinarične ponudbe:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojasni načela trajnostnega razvoja v kulinariki;</li> <li>• utemelji pomen trajnosti v gastronomiji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja načela trajnostnega razvoja v kulinariki: vključevanje lokalne dobaviteljske verige, omejevanje odpadkov, racionalna raba energije, krožna uporaba inventarja;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• upošteva načela družbene odgovornosti.</li></ul>
--	--

## **5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI**

Število kontaktnih ur: 64 (12 ur predavanj, 52 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela študenta: 86 (študij literature, študij primerov, priprave na vaje, samostojne praktične vaje).