



## UČNI NAČRT PREDMETA

# KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 1 (KOD 1)

Število kreditnih točk: 4

## 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 pripravljane 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"><li>• seznanjeni se z različnimi oblikami delitve dela in vodenja glede na velikost kuhinje, delovni program in zadolžitvami zaposlenih;</li><li>• spozna tehnološko delitev dela in sodobne trende v opremljanju kuhinj;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sestavi lastno delovno skupino- tim, organizira delo znotraj delovne skupine,</li><li>• načrtuje, izvaja in razvija aktivnosti v skladu s predpisi, varovanjem zdravja in okolja;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• spozna kompletno kuhinjsko dokumentacijo za spremljanje postopkov od nabave do prodaje storitev;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• spremlja porabo in prodajo po normiranih količinah, ugotavlja napake in jih primerja s standardi podjetja;</li><li>• pri svojem delu uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• seznanjeni se z razvojem kulinarike doma in v svetu ter z vodilnimi evropskimi in svetovnimi kuhinjami;</li><li>• spozna klasična in sodobna načela ter</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• izbere ustrezno ponudbo glede na kulinarčni profil gosta;</li><li>• kakovostno pripravlja jedi iz evropske in svetovne kulinarike;</li></ul>



tehnike priprave hrane, harmonijo hrane in vina v sodobni gastronomiji;	<ul style="list-style-type: none"><li>• uporablja sodobno tehnologijo pri pripravi jedi v kuhinjah ter racionalizira uporabo sodobnih tehnoloških naprav;</li><li>• oblikuje ponudbo in vključuje lokalna, domača in tuja vina v harmonično celoto;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• seznaneni se s sodobnimi trendi oblikovanja in porcioniranja jedi;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pri garniranju uporablja sodobne trende oblikovanja krožnikov in plošč;</li><li>• obiskuje mednarodne razstave in kulinarčne dogodke;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna značilnosti kulinarčnega oblikovanja jedi: harmonijo barv in okusov, materialov ter kompozicije;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• izdelava ustrezne dekorativne elemente za oblikovanje izdelkov po estetskih načelih;</li><li>• uporablja tehnike oblikovanja ponudbe glede na vsebino in tip obrata;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna senzorično ocenjevanje izdelkov, analizira porabo dela in materiala ter oceni kakovost izdelka.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• kritično oceni izdelek in ugotavlja napake, ter pripravi predloge izboljšav.</li></ul>

## 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.