

MINIMALNI STANDARDI ZNANJA
KUHANJE IN STREŽBA

Minimalni standardi znanja	
1. letnik	<p>DELOVNI PROSTOR IN OPREMA V GOSTINSTVU</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna nečiste in čiste kuhinjske prostore- se seznani s sistemom HACCP- opredeli pomembnost čiščenja- loči čista in nečista dela- pozna vzdrževanje kuhinjskega perila in delovnih oblek- opredeli osebno higieno- se seznani z opremo kuhinje- se seznani s kuhinjsko posodo in orodjem glede na namen uporabe- pozna varstvo pri delu- pozna pripravo delovnega <p>MEHANSKA OBDELAVA ŽIVIL</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- razlikuje načine mehanske obdelave živil- pozna osnove za zdrav in varen način priprave živil in jedi- pozna postopke rezanja živil za dekoracijo <p>TOPLOTNA OBDELAVA ŽIVIL</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- opiše zahtevane postopke toplotne obdelave živil- našteje naprave za toplotno obdelavo živil- je seznanjen z nevarnostjo pri delu s toplotnimi napravami in opredeli varno delo pri uporabi toplotnih naprav- razume kuharski recept- se seznani s pripravo enostavnih jedi

	<ul style="list-style-type: none"> - opredeli ekonomično rabo energije - pozna ravnanje s kuhano hrano - pozna delitev hrane na porcije in nalaganje hrane v servirno posodo <p>STREŽBA</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna osebnostne lastnosti osebja v strežbi - opredeli osnovni inventar (stoli, mize...) in strežni inventar (perilo, pribor...) - pozna pripravljalna dela v strežbi - pozna zahtevane slovenske narodne jedi <ul style="list-style-type: none"> • Dijak osvoji higieno dela. • Pozna tehtanje in merjenje sestavin in živil za pripravo enostavnih jedi, • Pozna postopke mehanske obdelave in jih prikaže brez večjih napak, • Racionalna ravna z živili, • Pozna osnove varnosti in zdravja pri delu in osnove varovanja okolja
<p>2. letnik</p>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se zna osebno urediti in upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu. • Pozna učno kuhinjo, opremo in načine dela pri praktičnem pouku. • Pripravi si delovni prostor in pripomočke za delo ter jih pravilno uporablja. • Pozna posamezne načine mehanske obdelave živil (čiščenje, rezanje, lupljenje, sekljanje... itd) • Pozna postopke toplotne obdelave živil (pečenje, kuhanje, praženje, dušenje). • Pripravi enostavne jedi na podlagi razlage in recepta. • Osvoji znanje o osnovnem strežnem inventarju in postrežbi enostavnih jedi.