

**MINIMALNI STANDARDI ZNANJA**  
**POMOČ PRI PRIPRAVI OBROKOV**

Minimalni standardi znanja	
1. letnik	<p>POMOČ PRI PRIPRAVI ENOSTAVNIH ZAČETNIH JEDI, JUH, ENOLONČNIC IN PRIKUH</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- našteje beljakovinska živila</li><li>- pozna pomen ogljikovih hidratov</li><li>- uvrsti različna živila v prehransko piramido</li><li>- pojasni pomen sadja in zelenjave v hrani</li><li>- ponovi opremo in ostale pripomočke v kuhinji</li><li>- razume pomen higijene</li><li>- pozna različne postopke obdelave živil</li><li>- pozna enostavne hladne (kanapeji in obloženi kruhki, drobni prigrizki, hladne začetne jedi iz mesa, solatne hladne začetne jedi...)</li><li>- pozna osnovne tople začetne jedi (iz jajc, iz testenin, rižote, njoki...)</li><li>- pozna značilnosti in sestavo preprostih juh in enolončnic</li><li>- pojasni pravila kuhanja testenin in uporabo</li><li>• ob vodenju učitelja vzdržuje opremo in pripomočke v kuhinji</li><li>• s pomočjo učitelja izvede enostavne postopke obdelave živil</li></ul> <p>POMOČ PRI PRIPRAVI ENOSTAVNIH MESNIH IN ZELENJAVNIH JEDI, PRILOG, SOLATE, SLADIC</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- našteje nekaj najbolj pogostih mesnih jedi, prilog in solat</li><li>- ohranja kulturno dediščino</li><li>- zna pripraviti osnovne jedi iz posamezne skupine</li><li>• s pomočjo učitelja pripravi enostavne jedi</li></ul> <p>POMOČ PRI PRIPRAVI POGRINJKOV IN SERVIRANJU JEDI</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna pravila nalaganja in kombinacij posameznih jedi na krožnik</li><li>- pozna pripravo pogrinjkov</li><li>• ob vodenju pripravi pogrinjek in servira jed</li></ul>
2. letnik	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ob vodenju učitelja vzdržuje opremo in pripomočke v kuhinji</li><li>• s pomočjo učitelja izvede enostavne postopke obdelave živil</li><li>• s pomočjo učitelja pripravi enostavne jedi</li><li>• ob vodenju pripravi pogrinjek in servira jedi</li></ul>