



KATALOG ZNANJA

1 IME PREDMETA: **SIRI V GASTRONOMIJI**

2 SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta:

- sposobnost aktivne prodaje sira v gastronomiji,
- vključevanje nacionalnih in svetovnih sirov v ponudbo,
- strokovna postrežba sira,
- strokovno druženje sira s pijačami.

3 PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

V okviru predmeta in pri praktičnem izobraževanju si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- negovanje kulture uživanja sirov,
- ponujanje slovenskih in mednarodnih sirov na strokovni način,
- strokovno vključevanje sirov v gostinsko ponudbo,
- harmonično druženje pijače k sirom,
- harmonično druženje sirov z ostalimi živili,
- uporaba pravih tehnik rezanja sirov in inventarja,
- uporaba ustrezne terminologije, ki vzpodbuja prodajo sirov (tudi v tujem jeziku),
- pravilno oblikovanje ponudbe sirov glede na vrsto gostinskega obrata,
- pravilno oblikovanje prodajne cene sirov in njihovih normativov,
- delovanje v skladu s predpisi za varovanje zdravja in okolja.

4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI <i>Študent:</i>	FORMATIVNI CILJI <i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• Spozna postopek predstavitve, serviranja in rezanja sira	<ul style="list-style-type: none">• Jasno prezentira sire gostu• Uporablja tehnike pospeševanja prodaje sirov• Pravilno izbira in servira sire• Upošteva normative• Izbere ustrezne sire glede na obliko ponudbe
<ul style="list-style-type: none">• Spozna ustrezno opisno terminologijo	<ul style="list-style-type: none">• Uporablja pravilno opisno terminologijo
<ul style="list-style-type: none">• Pozna pravila druženja sira s pijačami in dodatki	<ul style="list-style-type: none">• Pravilno izbira vino in druge napitke k različnim vrstam sira• Priporoča ustrezne dodatke in vrste kruha k siru
<ul style="list-style-type: none">• Loči različne oblike ponudbe sira• Spremlja trende v ponudbi sira	<ul style="list-style-type: none">• Sooblikuje ponudbo sirov glede na tip gostinskega obrata• Vključuje trende v ponudbi sirov preko vseh oblik ponudbe

<ul style="list-style-type: none"> • Spozna možnosti uporabe sira v kuhinji • Seznanjeni se s pripravo družabnih sirmih jedi za gostovo mizo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravi nekaj tipičnih sirmih jedi svetovne in slovenske kuhinje • Pripravi in strokovno postreži sirni fondu, raclette in druge družabne sirne jedi
<ul style="list-style-type: none"> • Spozna postopek priprave in izvedbe sirne in vinsko-sirne degustacije 	<ul style="list-style-type: none"> • Sposoben je samostojno izpeljati sirno ali vinsko-sirno degustacijo po programu
<ul style="list-style-type: none"> • Spozna spretnosti trženja sirov in kalkulacijo prodajne cene ter ekonomično nabavo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pospješuje prodajo sirov in širi prodajo sira v hiši • Izdela končni obračun opravljenega dela in porabljenega materiala • Izdela karto sirov v ponudbi s prodajnimi cenami • Pripravi kalkulacijo za prodajno ceno sirov • Postavi standarde z normativi za postrežbo sirov • Pripravlja promocijske ponudbe za posamezne sire • Izbere najugodnejšega in kvalitetnega dobavitelja sirov • Spremlja cene sirov na trgu in planira nabavo

5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 70 ur (24 ur predavanj, 32 ur laboratorijskih vaj, 10 ur ekskurzija, 4 ure konzultacije)

Število ur samostojnega dela: 48 ur (30 ur študij literature, 18 ur samostojne praktične vadbe)

KREDITNO VREDNOTENJE PREDMETA: 5 KT.

Obveznosti študenta so: udeležba na ekskurziji, (80%) prisotnost na vajah, pisni izpit in praktična demonstracija.

ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETA:

Hotelirstvo, turizem, menedžment, ekonomija, organizacija dela, živilstvo

*** ** *** ** *** ** ***

AVTORICA KATALOGA:

Mojca Polak, dipl. org. tur.;

Projekt **Impletum**

Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega

programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja in prednostne usmeritve Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.