



## KATALOG ZNANJA

### 1 IME PREDMETA: **STROKOVNI PRAKTIKUM**

### 2 SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta:

- uporaba strokovne terminologije v strežbi in kuharstvu,
- poznavanje uporabe inventarja,
- obvladanje osnovnih tehnik v strežbi in kuharstvu,
- poznavanje osnovnih živil in pijač ter njihove uporabe.

### 3 PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

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

- obvlada osnovne tehnike strežbe in kuharstva,
- obvlada osnovno kuharsko in strežno terminologijo,
- prepozna kakovost osnovnih živil in pijač,
- zna uporabiti in vključiti ustrezna delovna sredstva in predmete za delo,
- obvlada osnove planiranja ponudbe v gostinstvu,
- obvlada osnove organizacije izrednih in rednih obrokov,
- zna strokovno vključiti osnovna živila in pijače v proces dela glede na ponudbo,
- dela po osnovnih organizacijskih navodilih v kuhinji in strežbi,
- dela 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"><li>• Razume osnovno organizacijo dela v kuhinji</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Samostojno izvede pred pripravljala dela v kuhinji</li><li>• Zna uporabljati osnovni kuhinjski inventar</li><li>• Obvlada delo s kuhinjskimi aparati</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Razume osnovno organizacijo dela v strežbi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Samostojno izvede pred pripravljala dela v strežbi</li><li>• Zna uporabljati strežni inventar</li><li>• Svoje delo organizira glede na delovni razpored</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Spozna tehnike dela v kuhinji ter osnovno kuhinjsko terminologijo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zna uporabiti ustrezne hladne ali tople kuharske tehnike za pripravo jedi</li><li>• Zna pripraviti osnovne jedi glede na izbrano recepturo in normativ</li><li>• Uporablja osnovno kuhinjsko</li></ul>

	terminologijo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Spozna tehnike dela v strežbi ter osnovno strežno terminologijo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Samostojno toči hladne in tople pijače</li> <li>Zna postreči osnovne jedi</li> <li>Zna pripraviti mizo s pogrinjki, namizno dekoracijo ter malo namizno opremo</li> <li>Uporablja osnovno strežno terminologijo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozna predpise o varstvu in higieni pri delu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zna skrbeti za osebno higieno in profesionalen izgled</li> <li>Zna skrbeti za higieno delovnega okolja</li> <li>Ravna v skladu z načeli varstva pri delu in higienskimi predpisi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Spozna živila po skupinah, ki jih uporablja pri pripravi jedi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pravilno uporablja živila v vseh postopkih</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozna osnovno zgradbo menija in rednih ter izrednih obrokov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zna izbrati ustrezne jedi glede na tip ponudbe</li> </ul>

## 5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 70 ur (30 ur predavanj, 50 ur laboratorijskih vaj)

Število ur samostojnega dela: 60 ur (20 ur študij literature, 40 ur praktične vaje)

KREDITNO VREDNOTENJE PREDMETA: 5 KT.

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

ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETA:

Ekonomija, hotelirstvo, turizem, menedžment.

\*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\*

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.