

Dijaki programa Gastronomija lahko izbirajo opravljanje PUD-a v strežbi ali kuhinji.

Poklicne kompetence, ki jih dijaki razvijajo na praktičnem usposabljanju z delom (PUD) za smer KUHAR

1. letnik (76 ur)

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI	ZAPISKI V DENEVNIKU	TEDNOV
1.	Mehanska obdelava živil (čiščenje živil, lupljenje, rezanje, ...)	30	pripravljalnica, kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> - osvoji tehnike pravilne in atraktivne mehanske obdelave živil - mehansko obdeluje živila, strojno in ročno - pravilno uporablja stroje in naprave za mehansko obdelavo živil - upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> - napišeš pravila, katera upoštevamo pri mehanski obdelavi živil - napišeš recepture jedi, za katere se uporabljajo mehansko obdelana živila (testo-široki rezanci, krompir-praženi, pire itd.) 	1
2.	Termična obdelava živil (kuhanje, pečenje, dušenje, praženje)	30	glavna oz. topla kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> - osvoji spretnosti termične obdelave živil na različnih termičnih napravah - aktivno sodeluje pri termični obdelavi živil - spozna sodobne trende termične obdelave živil 	<ul style="list-style-type: none"> - opišeš različne postopke termične obdelave živil - opišeš pripravo zahtevnejših jedi - napišeš recept jedi, ki se jo je naučil pripravljati 	
3.	Izdaja jedi	16	glavna kuhinja, slaščičarna	<ul style="list-style-type: none"> - izdaja in oblikuje jedi na krožnik, plošče in v namizne grelce - spozna sodobne trende porcioniranja jedi 	<ul style="list-style-type: none"> - opišeš posamezen način serviranja - kombiniranje različnih jedi na krožniku - normativi - posebnosti pri serviranju, itd. 	1
Skupaj:		76				2

Poklicne kompetence, ki jih dijaki razvijajo na praktičnem usposabljanju z delom (PUD) za smer NATAKAR

1. letnik (76ur)

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI	ZAPISKI V DENEVNIKU	TEDNOV
1.	Pripravljalna dela v pripravljalnici (ofisu), jedilnici, točilnici	16	office, točilnica, jedilnica	<ul style="list-style-type: none"> – pripravlja pogrinjke – kuha kavo in pripravlja druge tople napitke – čisti in vzdržuje strežni inventar, ga sortira – upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> – opišeš pripravljala dela – napiše pravila, katera upoštevamo pri pripravi kave, opiše različne vrste kave (espresso, corretto, macchiato, cappuccino, caffè latte, itd.) – opiše vrste in uporabo strežnega inventarja – opiše ureditev servirne in pomožne mizice 	1
2.	Priprava toplih napitkov, mešanih pijač in izdaja pijač	20	točilnica	<ul style="list-style-type: none"> – osvoji spretnosti pri delu z napravami v točilnici (hladilne naprave, naprave za točenje in doziranje pijač, naprave za pripravo toplih napitkov, itd.) – pripravlja tople napitke, meša barske pijače, blokira in obračunava storitve – dela v skladu z načeli HACCP 		
3.	Delo v jedilnici in drugih prostorih za ponudbo jedi in pijač	36	jedilnica, točilnica, kavarna, vrt, terasa	<ul style="list-style-type: none"> – streže redne dnevne obroke – strežba svečanega obroka <ul style="list-style-type: none"> – spozna ponudbo-meni – pripravlja prostor oz. mizo za meni oz. za svečani obrok 	<ul style="list-style-type: none"> – opišeš pripravo prostora, jedilnice – predstaviš ponudbo jedi-meni z izbranimi pijačami – skica pogrinjka – opišeš postopek dela 	1
Skupaj:		76				2