

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

2. letnik (76 ur)

Zap. št.	NAZIV DEL IN NANLOG	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI Dijak:	ZAPISKI V DNEVNIKU Dijak:	TEDNOV
1.	Sprejem učencev, predstavitev prehrabnega obrata (točilnica, jedilnica, pomožni prostori)	8	točilnica, jedilnica, restavracija, skladišče	<ul style="list-style-type: none"> • se seznanijo z novimi sodelavci, načinom dela • spoznajo čiste in nečiste prostore gostinskega obrata • seznanijo ga z zahtevami varstva pri delu • seznanijo ga z načinom javljanja izostajanja in prenosljivih bolezni po HACAPP-u (obrazec v dnevniku) 	<ul style="list-style-type: none"> • nariše tloris točilnice z jedilnico • zahteve in navodila upoštevanja HACCP-a • opiše delovno obleko in urejenost natakarja 	1
2.	Tehnična urejenost točilnice (naprave, skladišča)	30	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.) • poudarek na varnem delu • spoznajo HACCP 		
3.	Vzdrževanje prostorov, strežnega inventarja in naprav	19	točilnica, jedilnica	<ul style="list-style-type: none"> • osvoji pravilno ročno ali strojno pomivanje posode • osvoji pravilno vzdrževanje naprav 	<ul style="list-style-type: none"> • opiše postopek ročnega ali strojnega pomivanja posode • opiše katero od naprav (hladilno komoro, avtomat za pripravo toplih napitkov, itd.) 	½
4.	Pripravljalna dela v pripravljalnici (ofisu), jedilnici, točilnici	19	ofis, točilnica, jedilnica	<ul style="list-style-type: none"> • pod mentorstvom pripravlja pogrinjke • utrjuje nošenje krožnikov • kuha kavo na kavnem avtomatu in pripravlja druge tople napitke • čisti in vzdržuje strežni inventar, ga sortira • upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> • napiše pravila, katera upoštevamo pri pripravi kave, opiše različne vrste kave (espresso, corretto, macchiato, cappuccino, caffè latte, itd.) • opiše vrste in uporabo strežnega inventarja 	½
Skupaj:		76				2

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

2. letnik (76 ur)

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI Dijak:	ZAPISKI V DNEVNIKU Dijak:	TEDNOV
1.	Sprejem učencev, predstavitev prehrabnega obrata (kuhinja, pomožni prostori)	8	kuhinja s pomožnimi prostori	<ul style="list-style-type: none"> – seznaneni se z novimi sodelavci, načinom dela – spozna čiste in nečiste prostore gostinskega obrata – seznaneni se z zahtevami varstva pri delu – seznanimo ga z načinom javljanja izostajanja in prenosljivih bolezni po HACAPP-u – z mentorjem pregledata dnevnik in pripravita načrt dela v času PUD-a 	<ul style="list-style-type: none"> – na kratko opiše vrsto gostinskega obrata – lahko se nariše tloris kuhinje s postavitvijo kuhinjskega bloka – zahteve in navodila upoštevanja HACCP-a v kuhinji 	1
2.	Tehnična urejenost kuhinje (stroji in naprave)	30	kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> – osvoji spretnosti pri delu s stroji (mehanska obdelava živil) – poudarek na varnem delu – spozna HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> – opiše delovno obleko in urejenost kuharja 	
3.	Vzdrževanje prostorov, posode, naprav in strojev	19	kuhinja, pomivalnica	<ul style="list-style-type: none"> – osvoji pravilno ročno ali strojno pomivanje posode – osvoji pravilno vzdrževanje naprav in strojev 	<ul style="list-style-type: none"> – opiše postopek ročnega ali strojnega pomivanja posode – opiše katero od naprav (hladilno komoro, parno konvekcijsko peč, prekucno ponev, kotel, univerzalni stroj, itd. 	½
4.	Mehanska in termična obdelava živil	19	pripravljalnica zelenjave, glavna kuhinja, slaščičarna	<ul style="list-style-type: none"> – spozna različne načine mehanske in termične obdelave živil – aktivno sodeluje pri enostavnih postopkih mehanske in termične obdelave živil 	<ul style="list-style-type: none"> – opiše postopek določene mehanske ali termične obdelave živil – napiše recepture jedi az katere je uporabljal določene postopke obdelave 	½
	Skupaj	78				2

**Poklicne kompetence, ki jih dijaki razvijajo na praktičnem usposabljanju z delom (PUD) za smer NATAKAR
3. letnik (228 ur)**

Zap. št.	NAZIV DEL IN NANLOG	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	Dijak: VZGOJNI CILJI	Dijak: ZAPISKI V DENEVNIKU	TEDNOV
1.	Dela v pripravljalnici	38	Pripravljalna dela, uporaba strežnega inventarja in njegovo shranjevanje	<ul style="list-style-type: none"> osvoji načela pravilnega ravnanja z strežnim inventarjem in ostalimi sredstvi za delo shranjevanje strežnega inventarja upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> razdelitev strežnega inventarja in njegova uporaba, vzdrževanje in shranjevanje 	1
2.	Delo v jedilnici	76	Jedilnica, posebne sobe	<ul style="list-style-type: none"> spoznava posamezne načine priprave pogrinjkov za različne dnevne obroke spozna različne dnevne obroke (zajtrk, malica, kosilo, popoldanska malica, večerja) sodeluje in samostojno streže pijače in jedi 	<ul style="list-style-type: none"> napiše postopek priprave prostora-jedilnice za postrežbo rednih obrokov napiše seznam ponudbe v gostinskem obratu in jo opredeli na posamezno vrsto obroka opiše določen obrok in zanj nariše skico pogrinjka 	2
3.	Postrežba jedi	38	Jedilnica, posebne sobe	<ul style="list-style-type: none"> spoznava posamezne načine priprave pogrinjkov za različne dnevne ali izredne obroke spozna različne dnevne obroke in sodeluje pri ponudbi izrednih obrokov sodeluje in samostojno streže pijače in jedi 	<ul style="list-style-type: none"> napiše postopek priprave prostora-jedilnice za postrežbo rednih ali izrednega obroka napiše seznam ponudbe v gostinskem obratu in jo opredeli na posamezno vrsto obrokov opiše določen obrok in zanj nariše skico pogrinjka 	1
4.	Postrežba pijač po ceniku pijač	38	Restavracija-jedilnica	<ul style="list-style-type: none"> Se spozna z ponudbo pijač in njihovo postrežbo osvoji načine priprave različnih oblik ponudbe pijač ponudba različnih pijač 	<ul style="list-style-type: none"> opiše postopek in tehniko ponudbe različnih vrst vin napiše razne vrste pijač in jih razvrsti med določene vrste ponudbe 	2
	Skupaj	228				6

Poklicne kompetence, ki jih dijaki razvijajo na praktičnem usposabljanju z delom (PUD) za smer KUHAR
3. letnik (228 ur)

Zap. št.	NAZIV DEL IN NANLOG	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	Dijak: VZGOJNI CILJI	Dijak: ZAPISKI V DENEVNIKU	TEDNOV
1.	Vzdrževanje prostorov, posode, naprav in strojev	38	kuhinja, pomivalnica	<ul style="list-style-type: none"> osvoji pravilno ročno ali strojno pomivanje posode osvoji pravilno vzdrževanje naprav in strojev 	<ul style="list-style-type: none"> opiše katero od naprav (hladilno komoro, parno konvekcijsko peč, prekucno ponev, kotel, univerzalni stroj, itd. opiše postopek dela na kateri od naprav in recept jedi za pripravo katere je uporabil napravo 	1
5.	Mehanska obdelava živil (čiščenje živil, lupljenje, rezanje, ...)	38	pripravljalnica, kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> osvoji tehnike pravilne mehanske obdelave živil spozna strojno in ročno mehansko obdelavo spozna stroje in naprave za mehansko obdelavo živil upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> se uporabljajo mehansko obdelana živila (testo-široki rezanci, krompir, praženi, pire itd.) upošteva pravila varstva pri delu 	1
6.	Termična obdelava živil (kuhanje, pečenje, dušenje, praženje)	76	glavna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> spoznava posamezne načine termične obdelave živil na različnih termičnih napravah samostojno pripravlja in pomaga pri pripravi različnih toplih jedi upošteva normative pri sami pripravi, kot pri porcioniranju 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepte jedi katere je pripravljaj (pečenje na žaru v pečici, praženje v prekucniku itd.) upošteva pravila varstva pri delu 	2
7.	Priprava začetnih jedi in juh	38	pripravljalnica, kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> osvoji tehnike pravilne mehanske obdelave živil spozna hladne in tople začetne jedi spozna tehnologijo priprave hladnih in toplih začetnih jedi sodeluje pri pripravi začetnih jedi in juh 	<ul style="list-style-type: none"> opiše tehnološki postopek priprave začetnih jedi ali juh zapiše recepture jedi, ki jih je dijak pripravljaj upošteva pravila varstva pri delu 	1

8.	Priprava glavnih jedi in sladic	38	glavna kuhinja, slaščičarna	<ul style="list-style-type: none"> • spoznava glavne jedi in sladice • samostojno pripravlja in pomaga pri pripravi različnih glavnih jedi in sladic • upošteva normative pri sami pripravi, kot pri porcioniranju 	<ul style="list-style-type: none"> • opiše tehnološki postopek priprave glavnih jedi ali sladic • napiše recepte jedi katere je pripravljaj • upošteva pravila varstva pri delu 	1
	Skupaj	228				6