

## Katalog znanja PUD SPI 1. letnik KUHAR

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI	ZAPISKI V DENEVNIKU	TEDNOV
1.	Sprejem učencev, predstavitev prehrambnega obrata (kuhinja, pomožni prostori)	8	kuhinja s pomožnimi prostori	<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznanimo ga z novimi sodelavci, načinom dela</li> <li>- spozna čiste in nečiste prostore gostinskega obrata</li> <li>- seznanimo ga z zahtevami varstva pri delu</li> <li>- seznanimo ga z načinom javljanja izostajanja in prenosljivih boleznih po HACAPP-u</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- na kratko opiše vrsto gostinskega obrata</li> <li>- lahko se nariše tloris kuhinje s postavitvijo kuhinjskega bloka</li> <li>- zahteve in navodila upoštevanja HACCP-a v kuhinji</li> <li>- opiše delovno obleko in urejenost kuharja</li> </ul>	1
2.	Tehnična urejenost kuhinje (stroji in naprave)	30	kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvoji spretnosti pri delu s stroji</li> <li>- poudarek na varnem delu</li> <li>- spozna HACCP</li> </ul>		
3.	Vzdrževanje prostorov, posode, naprav in strojev	38	kuhinja, pomivalnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvoji pravilno ročno ali strojno pomivanje posode</li> <li>- osvoji pravilno vzdrževanje naprav in strojev</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše postopek ročnega ali strojnega pomivanja posode</li> <li>- opiše katero od naprav (hladilno komoro, parno konvekcijsko peč, prekucno ponev, kotel, univerzalni stroj, itd.)</li> </ul>	1
4.	Mehanska obdelava živil (čiščenje živil, lupljenje, rezanje, ...)	76	pripravljalnica, kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvoji tehnike pravilne mehanske obdelave živil</li> <li>- spozna strojno in ročno mehansko obdelavo</li> <li>- spozna stroje in naprave za mehansko obdelavo živil</li> <li>- upošteva načela varstva pri delu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napiše pravila, katera upoštevamo pri mehanski obdelavi živil</li> <li>- napiše recepture jedi, za katere se uporabljajo mehansko obdelana živila (testo-široki rezanci, krompir, praženi, pire itd.)</li> </ul>	2
5.	Termična obdelava živil (kuhanje, pečenje, dušenje, praženje)	76	glavna ali topla kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvoji tehnike pravilne toplotne obdelave živil</li> <li>- kuhanje v veliki in omejeni količini vode</li> <li>- pečenje na žaru in v pečici</li> <li>- cvrtnje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše različne postopke posamezne osnovne vrste termične obdelave živil</li> <li>- opiše katero od naprav za izvajanje termične obdelave živil</li> <li>- napiše recept jedi, ki se jo je naučil pripravljati</li> </ul>	2
Skupaj:		228				6

## Katalog znanja PUD SPI 1. letnik Natakar

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI	ZAPISKI V DNEVNIKU	TEDNOV
1.	Sprejem učencev, predstavitev prehrambnega obrata (točilnica, jedilnica, pomožni prostori)	8	točilnica, jedilnica, restavracija, skladišče	Dijaka: <ul style="list-style-type: none"> <li>seznanimo z novimi sodelavci, načinom dela</li> <li>spozna čiste in nečiste prostore gostinskega obrata</li> <li>poučimo z zahtevami varstva pri delu</li> <li>seznanimo z načinom javljanja izostajanja in sporočanjem o prenosljivih boleznih po HACAPP-u (obrazec v dnevniku)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nariše tloris točilnice z jedilnico</li> <li>zahteve in navodila upoštevanja HACCP-a</li> <li>opiše delovno obleko in urejenost natakarja</li> </ul>	1
2.	Tehnična urejenost točilnice (naprave, skladišča)	30	točilnica	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>osvoji spretnosti pri delu z napravami v točilnici</li> <li>poudarek je na varnem delu</li> <li>spozna HACCP</li> </ul>		
3.	Delo v točilnici	76	točilnica	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>opravlja pripravljala dela v točilnici</li> <li>čisti in vzdržuje točilniški inventar</li> <li>kuha kavo na kavnem avtomatu in pripravlja druge tople napitke</li> <li>upošteva načela varstva pri delu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>opiše pripravljala dela v točilnici</li> <li>vzdrževanje točilniških naprav</li> <li>napiše pravila, katera upoštevamo pri pripravi kave, opiše različne vrste kave (espresso, macchiato, cappuccino, caffè latte, itd.)</li> </ul>	2
4.	Pripravljala dela v jedilnici in deserviranje	38	jedilnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>priprava prostorov za goste</li> <li>osvoji pravilno vzdrževanje in shranjevanje male namizne opreme in jedilnega pribora</li> <li>pod mentorstvom pripravlja pogrinjke</li> <li>utrjuje nošenje krožnikov</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>opiše malo namizno opremo in vrste pribora ter vzdrževanje</li> <li>opiše postopek ureditve jedilnice (vrta, terase)</li> <li>opiše ureditev servirne in pomožne mizice</li> </ul>	1

## Katalog znanja PUD SPI 1. letnik Natakar

5.	Delo v jedilnici in drugih prostorih za ponudbo jedi in pijač	76	jedilnica, točilnica, kavarna, vrt, terasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• urejanje prostora za zajtrk, malico in enostavna kosila</li> <li>• pomoč pri postrežbi zajtrka, malice in enostavnega kosila</li> <li>• postrežba pijač (pivo in sadnih sokov)</li> <li>• postrežba napitkov (čaj, kava, mleko ,kakav)</li> <li>• postrežba sladic in sladoleda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pogrinjanje miz in priprava osnovnega pogrinjka</li> <li>• našteje jedi za zajtrk, malico in enostavno kosilo in nariše ter opiše pogrinjek za določeni obrok</li> <li>• opiše načine postrežbe raznih napitkov in sladic</li> </ul>	2
<b>Skupaj:</b>		<b>228</b>				<b>6</b>

## Katalog znanja PUD SPI 1. letnik Natakar

Zap. št.	NAZIV DELA IN NANLOGE	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI	ZAPISKI V DENEVNIKU	TEDNOV
1.	Delo v točilnici	38	točilnica	<ul style="list-style-type: none"> <li>osvoji pravilno uporabo delovnih naprav in pripomočkov v točilnici</li> <li>osvoji pravilno vzdrževanje naprav in pripomočkov</li> <li>zna skuhati espresso kavo in pripraviti druge tople napitke</li> <li>Zna točiti ostale odprte pijače</li> <li>upošteva načela HACCP-a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>opiše katero od naprav v točilnici (aparati za kavo, Napravo za točenje piva )</li> <li>opiše pripravo različnih vrst kave</li> <li>opiše točenje ostalih odprtih pijač</li> </ul>	<b>1</b>
2.	Priprava enostavnih pogrinjkov	114	jedilnica, restavracija	<ul style="list-style-type: none"> <li>osvoji samostojno pripravo prostora in omizja z enostavnimi pogrinjki</li> <li>loči posamezne vrste namiznega in strežnega inventarja</li> <li>osvoji vsaj 3 načine zlaganja serviet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>napiše postrežbo enostavnega menija</li> <li>nariše skico za pogrinjka</li> <li>opiše pravila za pripravo enostavnega pogrinjka</li> </ul>	<b>3</b>
3.	Postrežba enostavnih jedi in pijač	76	jedilnica, restavracija	<ul style="list-style-type: none"> <li>spozna tehnike dela ob postrežbi gostov</li> <li>samostojno izvede celostno storitev postrežbe enostavnih jedi in pijač</li> <li>osvoji pravilno nošenje krožnikov</li> <li>samostojno izvede zaključna dela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>opiše načine postrežbe enostavnih jedi in pijač</li> <li>opiše pravila katere upoštevamo pri postrežbi enostavnih jedi in pijač</li> </ul>	<b>2</b>
	<b>Skupaj:</b>	<b>228</b>				<b>6</b>