

## Katalog znanja PUD SPI 2. letnik KUHAR

| Zap. št. | NAZIV DELA IN NANLOGE   | ČAS V URAH | DELOVNO PODROČJE         | VZGOJNI CILJI   | ZAPISKI V DENEVNIKU  | TEDNOV   |
|----------|---|------------|--------------------------|---|--|----------|
| 1.       | 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 katero od naprav (hladilno komoro, parno konvekcijsko peč, prekucno ponev, kotel, univerzalni stroj, itd.</li> <li>opiše postopek dela na kateri od naprav in recept jedi za pripravo katere je uporabil napravo</li> </ul> | 1        |
| 2.       | Mehanska obdelava živil (čiščenje živil, lupljenje, rezanje, ...) | 114        | 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>se uporabljajo mehansko obdelana živila (testo-široki rezanci, krompir, praženi, pire itd.)</li> <li>upošteva pravila varstva pri delu</li> </ul>   | 3        |
| 3.       | Termična obdelava živil (kuhanje, pečenje, dušenje, praženje)     | 76         | glavna kuhinja           | <ul style="list-style-type: none"> <li>spoznava posamezne načine termične obdelave živil na različni termičnih napravah</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>napiše recepte jedi katere je pripravljaj (pečenje na žaru v pečici, praženje v prekucniku itd.)</li> <li>upošteva pravila varstva pri delu</li> </ul>  | 2        |
|          | <b>Skupaj:</b>  | <b>228</b> |                          |   |  | <b>6</b> |

## Katalog znanja PUD SPI 2. letnik NATAKAR

| Zap. št. | NAZIV DELA IN NANLOGE              | ČAS V URAH | DELOVNO PODROČJE        | VZGOJNI CILJI  | ZAPISKI V DNEVNIKU   | 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 (aparatus 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> |