

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

KUHAR 3. letnik (646 ur/17 tednov)

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"> osvoji pravilno ročno ali strojno pomivanje posode osvoji pravilno vzdrževanje naprav in strojev vzdržuje higieno delovnih prostorov po načelih HACCAP 	<ul style="list-style-type: none"> opiše katero od naprav (hladilno komoro, parno konvekcijsko peč, prekucno ponev, kotel, univerzalni stroj, itd. 	1
2.	Mehanska obdelava živil (čiščenje živil, lupljenje, rezanje, ...)	152	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"> napiše recepture jedi, za katere se uporabljajo mehansko obdelana živila (testo-široki rezanci, kru, praženi, pire itd.) upošteva pravila varstva pri delu 	4
3.	Hladne začetne jedi	38	hladna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> osvoji tehnike pravilne mehanske obdelave živil za hladne začetne jedi upošteva normative pri porcioniranju upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih hladnih začetnih jedi, ki se pripravljajo v lokalu 	1
4.	Juhe, jušne zakuhe in jušni vložki	38	glavna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> spoznava posamezne načine priprave juh (čiste, kremne, goste, enolončnice, itd.) spozna različne jušne dodatke 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih juh in jušnih dodatkov, ki se pripravljajo v lokalu 	1
5.	Tople začetne jedi	76	glavna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> osvoji tehnike pravilne termične obdelave živil za tople začetne jedi (opekanje, gartiniranje, sotiranje) upošteva normative pri porcioniranju upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih toplih začetnih jedi, ki se pripravljajo v lokalu 	2

6.	Priprava omak	38	glavna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> osvoji tehnike pravilne priprave hladnih in toplih omak spozna možnosti kombiniranja z glavnimi jedmi upošteva normative pri porcioniranju upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih omak (hladnih, toplih, svetlih, temnih, itd) ki se pripravljajo v lokalu 	1
7.	Mesne tople jedi	152	glavna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> osvoji različne mesne jedi iz mesa različnih vrst, ki se pripravljajo po naročilu osvoji načine priprave različnih v naprej pripravljenih mesnih jedi spozna različne vrste rib in načine priprave le teh 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih mesnih in ribjih jedi, ki se pripravljajo v lokalu 	4
8.	Prikuhe in priloge	38	glavna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> spozna različne vrste prilog in prikuh. osvoji načine priprave prilog in prikuh. spozna različne kombinacije z glavnimi jedmi 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih prilog in prikuh, ki se pripravljajo v lokalu. 	1
9.	Restavracijske sladice	38	slaščičarna	<ul style="list-style-type: none"> spozna različne vrste restavracijskih sladic osvoji načine priprave sladic (testa, kreme) spozna različne kombinacije z sladkimi omakami in sadnimi prelivi 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih restavracijskih sladic, ki se pripravljajo v lokalu 	1
10.	Narodne jedi	38	glavna kuhinja	<ul style="list-style-type: none"> spozna tiste narodne jedi, ki jih pripravljajo v lokalu 	<ul style="list-style-type: none"> napiše recepture tistih jedi, ki se pripravljajo v lokalu 	1
	Skupaj	646				17

Na teden dijak/inja opravlja 38 ur PUD-a.

Katalog znanja PUD SPI 3. letnik NATAKAR

Zap. št.	NAZIV DEL IN NANLOG	ČAS V URAH	DELOVNO PODROČJE	VZGOJNI CILJI	ZAPISKI V DENEVNIKU	TEDNOV
1.	Točilnica , tehnološka opremljenost vzdrževanje in način dela v točilnici	76	Točilnica	<ul style="list-style-type: none"> • pravilno ravna z aparati v točilnici • osvoji pravilne postopke uporabe določenih naprav • se seznanj z varstvom pri uporabi tehnologije in upošteva načela varstva pri delu 	<ul style="list-style-type: none"> • Opiši delo točaja (obnova zalog, vodenje zalog in obračuna, naprave točilnice itd.) • Opis programske opreme, primer računa, primer dobre prakse reševanja reklamacije 	2
2.	Dela v pripravljalnici	76	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"> • priprava in pravilna uporaba porcelana, pribora, steklovine, male namizne opreme, perila 	2
3.	Delo v jedilnici	114	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 in sodeluje pri ponudbi izrednih obrokov • utrjuje nošenje krožnikov in pravilno deserviranje 	<ul style="list-style-type: none"> • opišeš enostavni, razširjeni in svečani ter specialni pogrinjek 	3
4.	Sestava menija in priporočanje pijač k jedem	38	Restavracija	<ul style="list-style-type: none"> • osvoji tehnike pravilne sestave menijev in se seznanj z osnovami sommelierstva • upošteva osnovna pravila sestave in povezave vina z jedmi 	<ul style="list-style-type: none"> • napiše sestavo in postrežbo hladnih uvodnih jedi, juh in ostalih skupin jedi iz jedilnega lista • kako jih postrežeš in kakšna vina priporočaš k tem jedem, ki jih ponuja gostinski obrat 	1

Katalog znanja PUD SPI 3. letnik NATAKAR

5.	Postrežba pijač po ceniku pijač	114	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"> • napiše razne vrste pijač in jih razvrsti med določene vrste ponudbe 	3
6.	Postrežba jedi po naročilu-a la carte, a la minut	114	Restavracija	<ul style="list-style-type: none"> • spozna način ponudbe a la carte, a la minut • osvoji načine postrežbe • spozna različne kombinacije z vini • komunikacija z gostom 	<ul style="list-style-type: none"> • predstavitev jedilnega lista in ostalih dokumentov ponudbe v gostinskem obratu 	3
7.	Sodelovanje pri ponudbi catering ponudbe izven matične hiše	38	Različno delovno okolje	<ul style="list-style-type: none"> • spozna različne vrste ponudbe izven matične hiše • spozna različne možnosti pri izbiri prostora in urejanja okolja za prireditve • organizacijske potrebe za določeni catering 	<ul style="list-style-type: none"> • Predstavi potek dela cateringa, od sprejema naročila izvedbe in zaključek prireditve 	1
8.	Banket in svečana ponudba	76	Posebne banketne dvorane in drugi možni prostori za svečano ponudbo	<ul style="list-style-type: none"> • Sodelovanje pri organizaciji prireditve od sprejema, priprave izvedbe in zaključka svečanega obroka 	<ul style="list-style-type: none"> • Predstavi vrsto in obliko ponudbe • Priprava inventarja, postavitve miz, meni karte, način postrežbe 	2
	Skupaj	646				17