

M 1: OSNOVE V GOSTINSTVU (287 h)

Modul	Praktični pouk	Teoretični pouk	IKK
M1 - OVG 1. skl.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spozna kuhinjske prostore, opremo in inventar <input type="checkbox"/> Seznanani se s pomenom higiene na delovnem mestu 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pozna vrste, pomen in lastnosti hranilnih snovi <input type="checkbox"/> Poveže faze reprodukcijskega procesa in poudari pomen posamezne faze za gostinski obrat <input type="checkbox"/> Spozna značilnosti in oddelke navadne restavracije <input type="checkbox"/> Spozna različne možnosti organizacije dela v kuhinji 	<p>Spozna kuhinjsko posodo in orodje in to poveže s kovinami, kisljinami in bazami.</p> <p>Se seznanani s čistilnimi sredstvi kot površinsko aktivnimi snovmi.</p>
M1 - OVG 2. skl.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Upošteva ekološko ravnanje z odpadki <input type="checkbox"/> Pozna in razlikuje skladišča za različna živila 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Razvršča živila po različnih kriterijih <input type="checkbox"/> Razume pomen sanitarno higienskih predpisov <input type="checkbox"/> Razloži vrste mehanske in toplotne obdelave živil <input type="checkbox"/> Razporeja delo po posameznih funkcijah osebja v kuhinji <input type="checkbox"/> Razporeja delo po posameznih funkcijah osebja v skladišču <input type="checkbox"/> Pozna in opiše skladiščne prostore in njihovo namembnost 	<p>Razume pomen vlažnosti, temperature in drugih dejavnikov za skladiščenje živil.</p>

M 3: PRIPRAVA POSAMEZNIH SKUPIN JEDI (62 h)

Modul	Praktični pouk	Teoretični pouk	IKK
M3 - PPSJ 1. skl.	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> zna uporabljati različne načine mehanske in toplotne postopke obdelave živil	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Razloži vrste mehanske in toplotne obdelave živil<input type="checkbox"/> Pozna načine izražanja normativov živil<input type="checkbox"/> Pozna bistvo receptur<input type="checkbox"/> Funkcijsko poveže tehnološke postopke obdelave živil s porcioniranjem in izdajanjem jedi	Razume pomen encimov pri prebavi in presnovi.
M3 - PPSJ 2. skl	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Spozna hladne in tople začetne jedi, juhe in enolončnice	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Razloži pomen dodatkov v prehrani<input type="checkbox"/> Pozna pomen mleka in mlečnih izdelkov<input type="checkbox"/> Pozna in utemelji postopke nabave živil<input type="checkbox"/> Pozna osnovne nabavne dokumente<input type="checkbox"/> Pozna bistvo kupoprodajne pogodbe in ukrepov za njeno utrditev	Ovrednoti pomen in vlogo posameznih aditivov za izboljšanje tržne kakovosti živila in vpliv na zdravje. Se seznanj s hranilnimi snovmi v mleku – beljakovine, maščobe, laktoza.