

GROBI KURIKUL ZA STROKOVNE MODULE

MODUL	PRAKTIČNI POUK	KOMPETENCE	MINIMALNI STANDARDI
M2 15ur	KOMUNICIRANJE IN POSLOVANJE bonton pri pripravi hrane, bonton pri mizi, bonton na delovnem mestu,	pozna osnove bontona pri pripravi hrane, je strpen in komunikativen, je vljuden in spoštljiv,	prijazno komunicira, je odziven in vodljiv, pogovorljiv, pozna osnovna načela bontona,
M3 62ur	PRIPRAVA POS. SKUPIN JEDI priprava mesnih jedi, priprava omak, priprava osnov, priprava prilog, priprava zelenjavnih jedi,	zna pripraviti jedi iz različnih skupin živil, jedi zna ustrezno shranjevati, jedi zna ustrezno servirati, jedi zna ustrezno kombinirati,	pripravi živila za določeno jed, pripravi enostavne jedi in jih servira,,
M4 155ur	PRIPRAVA REDNIH OBROKOV priprava različnih menujev za, različne obroke,	zna pripraviti različne menuje, živila ustrezno kombinira, hrano zna servirati,	sestavi menuje iz 3 hodov, pripravi enostavne jedi za menuje, pozna pomen ustrezne sestave,
M13 45ur	DELIKATESNA KUHINJA priprava različnih delikatesnih jedi,	pripravi delikatesne jedi, jedi ustrezno shranjuje, jedi ustrezno servira, jedi ustrezno kombinira in dekorira,	pripravi enostavne delikatesne jedi, jedi ustrezno shrani do serviranja, jedi ustrezno servira,

M15 31ur	PEKA PECIVA priprava sladice in peciv iz, žvrkljanega testa, biskvitnega testa, vlečenega testa, krhkega testa, kvašenega testa,	pripravi različne sladice iz raznih test, sladice ustrezno kombinira k menujem, sladice zna ustrezno hraniti, sladice ustrezno servira,	pozna osnovna testa, pripravi enostavne sladice, sladice ustrezno hrani
---------------------------	---	--	---