

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

OSNOVE KUCHARSTVA (OKU)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- seznanjanje z gostinskimi poklici in teoretičnimi vsebinami pri delu v kuhinji,
- osnovna gastronomska in kulinarična priprava različnih jedi posameznih skupin.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna značilnosti kuharskega poklica v gostinstvu ter seznanjanje z osnovnimi metodami dela v gostinskih kuhinjah,
- komuniciranje z gosti,
- planiranje in načrtovanje obrokov za različne skupine gostov glede na njihove prehranske navade,
- poznavanje osnovnega kuharskega inventarja, strojev in naprav,
- upoštevanje varstva pri delu in uporabljanje higienskih predpisov v gostinstvu,
- uporaba živil glede na sestavo in hranilno vrednost,
- poznavanje osnove nabave in vodenja zalog,
- uporaba pravilno določenih tehnoloških postopkov za pripravo jedi,
- spremljanje kakovosti gostinskih storitev,
- analiziranje svojega dela in načrtovanje dela drugih,
- uporaba receptov ter normativov za pripravo in izračun nabavne in prodajne cene,
- priprava posameznih slovenskih in mednarodnih jedi,
- zagotavljanje in evidentiranje kakovosti pripravljenih jedi,
- skrb za varovanje zdravja in okolja.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • razume in pozna odgovornost kuharskega poklica v gostinstvu in različna dela v kuhinji; 	<ul style="list-style-type: none"> • pozna kuhinje in njihovo razporeditev v gostinskih obratih; • našteje in opiše dela v kuharski skupini in brigadi;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna opremo, stroje in naprave po različnih oddelkih kuhinje, 	<ul style="list-style-type: none"> • pravilno uporablja opremo, stroje in naprave ter je seznanjen z varstvom pri delu;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna živila po skupinah, jih uporablja pri pripravi jedi, se seznanja z metodami predelave živil ter zna ravnati z recepturami in normativi pri pripravi jedi; 	<ul style="list-style-type: none"> • pravilno uporablja posamezna živila; • mehansko in toplotno obdela živila; • uporablja recepte in sestavlja zahtevke na podlagi receptov in normativov, izračuna porabo in nabavno ter prodajano ceno jedi; • obvlada postopke dela pri pripravi jedi;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna faze delovnega procesa v kuhinji; • pozna kulinarično ponudbo v gostinskih obratih; 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravlja mise-en place; • pri delu uporablja ustrezno strokovno terminologijo;

<ul style="list-style-type: none"> • razume pomen sodelovanja kuhinje s strežbo v gostinskih obratih; 	<ul style="list-style-type: none"> • pri svojem delu izbira ustrezni kuhinjski inventar ter tehniko dela; • dogovarja se s strežnim osebjem o načinu dela za določeno storitev;
<ul style="list-style-type: none"> • seznanjen je s pripravo jedi za izredne obroke; • zna sodelovati v njihovi pripravi, ter kakovostno oceniti storitev; 	<ul style="list-style-type: none"> • predlaga, organizira, koordinira pripravo jedi za izredni obroke; • uporablja pravilen način garniranja in dekoriranja jedi;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna specifičnosti slovenske kuhinje ter slovenskih narodnih jedi, jedi tujih kuhinj in pomen kulinarike pri celotni prepoznavnosti turistične destinacije; 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravlja jedi in jih vključuje v ponudbo izrednih obrokov; • sestavlja jedilnike z vključitvijo mednarodnih jedi;
<ul style="list-style-type: none"> • seznanjen je z osnovnimi načeli varovalne, alternativne in dietne prehrane; • razume pomen varovanja zdravja in okolja; 	<ul style="list-style-type: none"> • sestavi in pripravi ponudbo jedilnikov varovalne prehrane kot popestritev ponudbe za določeno strukturo gostov; • dela v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu; • upošteva predpise na področju gostinstva;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna sestavo jedilnikov, ter sodeluje in komunicira z F&B managerjem, prodajno službo ter s strežnim osebjem. 	<ul style="list-style-type: none"> • sodeluje pri sestavljanju jedilnikov za različne strukture gostov; • analizira pestrost kulinarične ponudbe v obratih.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 ur (12 ur predavanj, 48 ur laboratorijske vaje)

Število ur samostojnega dela: 50 ur (20 ur študij literature, 15 ur priprave storitve, 10 ur priprava na izpit, 5 ur samostojna praktična vadba)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah - 80%,
- izdelava izdelka z zagovorom
- pisni izpit.