Učne vsebine (sklopi) za dnevnike PUD-a za 2. letnik gastronom hotelir. Za vsak sklop napišite en dnevnik za priložene dnevnike.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zap. št. | Učne vsebine | Učni cilji | Navodila za pisanje dnevnika |
| 1. | Čiščenje in vzdrževanje prostorov naprav in strojev ter pomivanje posode | Dijak:* osvoji čiščenje in vzdrževanje kuhinje, naprav in strojev ter ročno in strojno pomivanje posode
 | Opišite čiščenje strojev in naprav ter ročno in strojno pomivanje posode |
| 2. | Postopki mehanske obdelave živil | Dijak:* osvoji postopke mehanske obdelave živil,
* uporablja stroje in naprave za mehansko obdelavo živil,
* upošteva varstvo pri delu in Haccp.
 | Napišite recept za jed in izpišite postopke mehanske obdelave živil, ki ste jih uporabili pri pripravi jedi. |
| 3. | Postopki toplotna obdelava živil | Dijak:* osvoji postopke toplotne obdelave živil,
* uporablja različne termične naprave.
 | Napišite recept za jed in izpišite postopke toplotne obdelave živil, ki ste jih uporabili pri pripravi jedi. |
| 4. | Priprava enostavnih jedi(hladne in tople začetne, juhe, mesne jedi, ribje jedi, priloge, solate, sladice) | Dijak:* osvoji načine priprave jedi,
* upošteva normative,
* osvoji porcioniranje in dekoriranjenje.
 | Zapišite dva recepta za jedi iz izbranih skupin jedi. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zap. št. | Učne vsebine | Učni cilji | Navodila za pisanje dnevnika |
| 5. | Pripravljalna dela v točilnici | Dijak:* osvoji pravilno uporabo delovnih strojev in pripomočkov v točilnici,
* zna pripraviti tople napitke,
* upošteva načela varstva pri delu.
 | Opišite pripravljalna dela v točilnici. |
| 6. | Priprava pogrinjkov za določen obrok | Dijak:* osvoji pripravo prostora,
* osvoji pripravo enostavnega pogrinjka,
* pozna strežni in namizni inventar.
 | Opišite pripravo enostavnega pogrinjka in narišite skico pogrinjka. |
| 7. | Postrežba enostavnih jedi in pijač | Dijak:* spozna tehnike dela ob postrežbi gostov,
* osvoji postrežbo enostavnih jedi in pijač,
* osvoji nošenje krožnikov.
 | Opišite načine postrežbe enostavnih jedi in pijač in pravila, ki jih upoštevamo pri postrežbi enostavnih jedi in pijač. |