



KATALOG ZNANJ

1. Ime modula: MLEKARSTVO

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- Skrbeti za zdrav način življenja
- Po navodilih pripraviti, izvesti lastno delo
- Upoštevati navodila za racionalno rabo energije, materiala in časa
- Komunicirati s sodelavci in strankami in delati v skupini
- Po navodilih urediti delovno mesto v skladu s higiensko varnostnimi predpisi
- Po navodilih izpolnjevati dokumentacijo in voditi ustrezne evidence
- Natančno izpolnjevati delovna navodila
- Izbirati ustrezne načine čiščenja in čistilnih sredstev
- Uporabljati ustrezne pripomočke in naprave pri delu
- Po navodilih pridobiti surovino in pripraviti izdelke za prodajo
- Pravilno uskladiščiti mlečne izdelke
- Razumeti vsebino deklaracij na čistilnih in razkuževalnih sredstvih
- Uporabljati čistilna in razkuževalna sredstva po navodilih in v skladu z varnostnimi predpisi
- Ročno in strojno očistiti delovno mesto, stroje, orodja in naprave
- Urediti prostore in jih dezinficirati
- Dosledno upoštevati navodila varstva pri delu in varstva okolja

3. Poklicne kompetence:

- Pripravi in uporabi pripomočke za molžo
- Sodeluje pri predelavi mleka v sir
- Sodeluje pri predelavi mleka v druge mlečne izdelke

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
--------------------	------------------



<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna načine molže- razume pomen splošne in osebne higiene pred in med molžo- pozna pomen zdravstvenega stanja živali za kvaliteto surovine- razlikuje ročno in strojno molžo- razume pomen pravilne priprave živali na molžo- pozna pomen pravilnega ravnanja s surovim mlekom- pozna pomen vrstnega reda čiščenja- pozna pomen in načine toplotne obdelave mleka za sir- razume pomen odbiranja mleka za sir- pozna vrste in značilnosti strojev in naprav v sirarni- zna polniti sirarski kotel- pozna dodatke v mleko za sir- pozna vrstni red postopkov pri izdelavi sirov- razume pomen natančnega spremljanja dogajanj v sirarskem kotlu- pozna načine oblikovanja sirov- zna stiskati in obračati sire- pozna pomen rednega negovanja sirov- pozna alkalna in kislila čistila- razume vpliv razkuževanja- pozna vplive odplak iz sirarne na okolje- razume pomen in načine toplotne obdelave konzumnega mleka- pozna načine in namen skladiščenja toplotno obdelanega mleka- razlikuje vrste fermentiranih mlečnih izdelkov- razume škodljive vplive zaviralnih snovi v fermentiranih izdelkih- seznanen se s pomenom dodatkov v mleko za fermentirane mlečne izdelke- pozna pomen mlečnokislinske fermentacije- razume vlogo fermentiranih izdelkov v prehrani- razume vpliv hladilne verige na kvaliteto fermentiranih izdelkov- pozna načine posnemanja mleka- pozna izdelavo surovega masla	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- upošteva predpise varnega in higienskega dela- uporablja ustrezna zaščitna sredstva- prepozna bolne živali- izbere ustrezno opremo in pribor za ročno ali strojno molžo- po navodilih pravilno ravna z živalmi- upošteva vrstni red postopkov pred in med molžo- uporablja opremo za hlajenje mleka- upošteva navodila za dnevno in tedensko čiščenje molzne opreme- upošteva navodila za uporabo čistil in razkužil- razlikuje med surovim in toplotno obdelanim mlekom- sodeluje pri odbiranju mleka za sir- pripravi kotel in ga pravilno napolni- po navodilih sodeluje pri obdelavi usirjenega mleka- sodeluje pri oblikovanju in stiskanju sirov- upošteva navodila pri obračanju, stiskanju in soljenju sirov,- neguje sire med zorenjem- zna zaščititi površino sirov- izvaja pakiranje sirov- uporablja ustrezne pripomočke in čistila ter razkužila pri čiščenju sirarne in zoričnih ter skladiščnih prostorov- izbere ustrezno čistilo glede na vrsto čiščenja in materiala- s čistilnimi sredstvi ravna ekološko- razlikuje surovo in toplotno obdelano mleko- pravočasno odpremi izdelke na hlajenje- ugotovi razlike med posameznimi vrstami fermentiranih mlečnih izdelkov- po navodilu pripravi mleko za posamezne fermentirane izdelke- sodeluje pri ugotavljanju prisotnosti zaviralnih snovi- razlikuje med fermentiranim in nefermentiranim mlekom- skrbi za neprekinjeno hladilno verigo- sodeluje pri posnemanju mleka- hladi smetano- polni smetano v pinjo- sodeluje pri izdelavi surovega masla- embalira surovo maslo- skrbi za hlajenje surovega masla- izvede čiščenje- uporablja čistila in razkužila po navodilih
--	--

