



KATALOG ZNANJ

1. Ime modula: IZDELAVA PEKOVSKIH IN SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV (PSI)

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- delati v skladu s predpisi v živilstvu
- pripraviti delovno mesto
- pripravljati surovine za pekovske in slaščičarske izdelke po navodilu
- pomagati pri vseh tehnoloških postopkih izdelave pekovskih izdelkov
- pomagati pri vseh tehnoloških postopkih izdelave slaščičarskih izdelkov
- po navodilih voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
- sodelovati pri evidentiranju sledljivosti.
- skrbeti za higieno delovnih prostorov in opreme.
- varčno ravnati z energijo, materialom in časom.
- varovati zdravje in okolje.
- izražati pozitiven odnos do ljudi.
- razvijati pozitiven odnos do učenja.
- izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti.
- sodelovati z drugimi in razumeti njihove potrebe.
- prilagajanja spremembam v proizvodnji živil

3. Poklicne kompetence:

- Pripravlja surovine po navodilih
- Pomaga pri tehnoloških postopkih izdelave pekovskih izdelkov
- Pomaga pri tehnoloških postopkih izdelave slaščičarskih izdelkov
- Čisti stroje in naprave v pekarski in slaščičarski proizvodnji



4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna vrste osnovnih in dodatnih surovin za pekovske in slaščičarske izdelke- pozna pogoje skladiščenja surovin- pozna posamezne faze tehnoloških postopkov izdelave pekovskih izdelkov- pozna osnovne stroje in naprave za izdelavo pekovskih izdelkov- pozna osnovne vrste testa- spoznava kakovost testa- pozna posamezne faze tehnoloških postopkov izdelave slaščičarskih izdelkov- pozna stroje in naprave- pozna osnovne vrste testa in mas- spoznava kakovost testa in mas- pozna pomen vzdrževanja higiene v pekarstvu in slaščičarstvu,- pozna postopke čiščenja in razkuževanja v pekarstvu in slaščičarstvu,- pozna čistilne pripomočke in zna ravnati z njimi.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pod nadzorom pripravi in tehta ustrezne surovine- sodeluje pri skladiščenju surovin- počisti skladišče surovin- pomaga pri posameznih fazah tehnoloških postopkov- sodeluje pri izdelavi osnovnih vrst kruha in pekovskega peciva- pridobiva občutek za testo- pomaga pri posameznih fazah tehnoloških postopkov- sodeluje pri izdelavi trajnega peciva- pridobiva občutek za testo- skrbi za čistočo proizvodnje, strojev in naprav v njej,- čisti prostore proizvodnje, stroje in naprave,- razkužuje stroje in naprave s katerimi upravlja.