**KATALOG ZNANJ**

**1. Ime modula: PRIPRAVA HITRE HRANE (PHH)**

**2. Usmerjevalni cilji:**

Dijak bo zmožen:

* Po navodilih voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
* Sodelovati pri evidentiranju sledljivosti.
* Delati v skladu s predpisi v živilstvu.
* Pripraviti delovno mesto.
* Pomagati pri prevzemu surovin in jih ustrezno skladiščiti.
* Pripraviti surovine za nadaljnjo uporabo.
* Sodelovati pri toplotni obdelavi surovin in polizdelkov.
* Uporabljati stroje in naprave za mehansko in toplotno obdelavo surovin in polizdelkov.
* Sodelovati pri izdelavi izdelkov ter pri njihovem pakiranju.
* 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 in slediti novostim v poklicu.

#### 3. Poklicne kompetence:

* Pripravlja surovine v pripravi hitre hrane
* Pomaga pri toplotni obdelavi surovin in polizdelkov za pripravo hitre hrane
* Sodeluje pri izdelavi končnih izdelkov v pripravi hitre hrane
* Pakira končne izdelke v pripravi hitre hrane
* Čisti stroje, naprave in pripomočke v procesu priprave hitre hrane

**4. Operativni cilji:**

| **INFORMATIVNI CILJI** | **FORMATIVNI CILJI** |
| --- | --- |
| Dijak:   * pozna surovine in polizdelke rastlinskega in živalskega izvora ter jih zna razvrstiti glede na pogoje shranjevanja, * pozna pogoje hlajenja in zamrzovanja živil, * pozna postopke mehanske priprave surovin za nadaljno uporabo, * pozna pripomočke in stroje za mehansko obdelavo surovin * pozna posamezne postopke toplotne obdelave živil, * razume pomen pravilne toplotne obdelave, * pozna načine odtajanja zamrznjenih polizdelkov, * pozna opremo, naprave in pripomočke za toplotno obdelavo živil, * razume pomen pravilnega ravnanja s toplotno obdelanimi živili * pozna osnovne vrste izdelkov, ki se proizvajajo v obratih za pripravo hitre hrane * pozna sestavo in izdelavo posamezne vrste izdelkov * pozna pomen pravilnega oblikovanja porcij * pozna pomen in vrste embalažnh materialov za pakiranje živil * seznani se s tehnikami pakiranja * razloži vpliv neustreznega pakiranja na   kvaliteto končnega izdelka   * pozna pomen vzdrževanja higiene v obratu za pripravo hrane, * pozna postopke čiščenja in razkuževanja v proizvodnji živil, * pozna čistilne pripomočke in zna ravnati z njimi. * seznani se z raznimi strojnimi napravami za čiščenje in pomivanje, * pozna pomen ločevanja odpadkov | Dijak:   * sodeluje pri sprejemu surovin, polizdelkov in izdelkov in jih ustrezno skladišči, * spremlja pogoje skladiščenja in roke trajanja   surovin in polizdelkov   * pripravi živilo na hlajenje ali zamrzovanje, * po navodilih ročno ali strojno izvaja čiščenje,   pranje, luplenje, rezanje, sekljanje …. surovin,   * varno ravna s pripomočki in stroji, * vzdržuje higieno pripomočkov, strojev in delovnih površin * pomaga pri posameznih postopkih toplotne obdelave surovin in polizdelkov (cvrenju, dušenju, pečenju, žaru…), * po navodilih odtaja zamrznjene polizdelke in jih dopeče, * uporablja različno opremo, naprave in pripomočke za toplotno obdelavo živil, * spremlja čas, temperaturo in druge pogoje toplotne obdelave, * vzdržuje higieno rok, pripomočkov in naprav   med in po toplotni obdelavi   * po normativih sestavlja sendviče, obložene kruhke, hamburgerje…. * po navodilih izdela kanapeje, hot doge, solate,   ocvrt krompirček…..   * po navodilih izdela tople in hladne napitke, * pomaga pri delitvi hrane na porcije * po navodilih sestavi in oblikuje porcije * po navodilih uporabi ustrezno embalažo * pakira izdelke v embalažo * opremlja pakirane izdelke s pripravljenimi deklaracijami * kontrolira maso in izgled pakiranih izdelkov, * vzdržuje hladilno verigo pri pakiranih končnih izdelkih * skrbi za čistočo obrata, strojev, naprav in pripomočkov za delo, * razkužuje stroje in naprave s katerimi upravlja, * pomiva posodo za serviranje hrane in jedilni pribor, * pravilno ravna s stroji za pomivanje krožnikov, kozarcev…. * skrbi za redno odstranjevanje organskih in   drugih odpadkov |