**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 |