



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
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 živilami - 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 embalažnih materialov za pakiranje živil - seznanen 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. - seznanen se z raznimi strojnimi napravami za čiščenje in pomivanje, - pozna pomen ločevanja odpadkov 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, lupljenje, 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 izdelava kanapeje, hot doge, solate, ocvrt krompirček..... - po navodilih izdelava 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