



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: PRIPRAVA ŽIVIL RASTLINSKEGA IZVORA (PRI)

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
- Sodelovati pri pripravi in predelavi živil rastlinskega izvora
- Sodelovati pri izdelavi in skladiščenju živil rastlinskega izvora
- Pakirati izdelke
- 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:

- Pomaga pri predelavi žit, pri pripravi pekovskih in slaščičarskih izdelkov ter testenin
- Pomaga pri predelavi sadja in vrtnin
- Pakira izdelke

4. Operativni cilji:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna žita in njihove značilnosti - pozna osnovne in dodatne surovine v pekarstvu in slaščičarstvu - pozna postopek izdelave različnih osnovnih vrst testa in mas v pekarstvu in slaščičarstvu - pozna postopke izdelave trajnega peciva - pozna postopke izdelave različnih osnovnih vrst kruha in peciva - pozna surovine in postopek izdelave testenin - pozna vrste sadja in vrtnin - pozna lastnosti sadja in vrtnin - pozna hranilno vrednost sadja in vrtnin, - pozna skladišča in pogoje skladiščenja sadja in vrtnin - pozna izdelke iz sadja in vrtnin - pozna surovine, ki se uporabljajo pri predelavi sadja in vrtnin - pozna postopke priprave sadja in vrtnin na predelavo - pozna postopke konzerviranja sadja in vrtnin - pozna stroje in naprave za pripravo in predelavo sadja in vrtnin - pozna pogoje skladiščenja sadja in vrtnin in izdelkov iz sadja in vrtnin - pozna stroje in naprave za pakiranje mlevskih, pekovskih in slaščičarskih izdelkov, - pozna stroje in naprave za pakiranje sadja in vrtnin ter izdelkov iz njih izdelkov, - pozna predpise o pakiranju in deklariranju živil rastlinskega izvora izdelkov, - pozna pogoje skladiščenja različnih živil rastlinskega izvora 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomaga pri pripravi surovin za izdelavo pekovskih in slaščičarskih izdelkov - sodeluje pri izdelavi trajnega peciva - sodeluje pri izdelavi osnovnih vrst kruha in pekovskega peciva - pripravi orodja za izdelavo pekarskih in slaščičarskih izdelkov - pomaga pri peki in skladiščenju izdelkov - očisti delovni prostor. - pripravi surovine in delovno mesto za izdelavo testenin - pomaga pri sortiranju in čiščenju sadja in vrtnin - strojno in ročno pakira sadje in vrtnine - opravlja pomožna opravila pri skladiščenju sadja in vrtnin - pomaga pri pripravi surovin in predelavi sadja in vrtnin - sodeluje pri pripravi strojev za predelavo sadja in vrtnin - ročno ali strojno tehta izdelke - si pripravi embalažo, - pakira in polni izdelke v embalažo, - opremlja pakirane izdelke s pripravljenimi deklaracijami, - kontrolira maso pakiranih izdelkov,.