



KATALOG ZNANJ

1. Ime modula: PRIPRAVA ŽIVIL ŽIVALSKEGA IZVORA (PŽI)

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 obdelavi živil živalskega izvora
- Sodelovati pri hlajenju, zamrzovanju in tajanju živil živalskega 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 obdelavi mesa
- Pomaga pri obdelavi mleka
- Pomaga pri hlajenju, zamrzovanju in tajanju živil živalskega izvora
- Pakira izdelke
- Očisti stroje in naprave v predelavi živil živalskega izvora

4. Operativni cilji:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna različne načine razseka in razkosavanje mesa,- poimenuje dele mesa,- pozna pomen pravilnega oblikovanja kosov.- pozna vrste mleka in njegovo sestavo,- pozna postopke transporta mleka,- pozna postopke obdelave mleka,- pozna stroje in naprave za obdelavo mleka na kmetiji in v mlekarni,- pozna pomen toplotne obdelave mleka.- pozna pomen in načine hlajenja,- pozna pomen zamrzovanja,- pozna pomen in načine tajanja,- pozna stroje in naprave za hlajenje in zamrzovanje,- pozna stroje in naprave za pakiranje mesa in mesnih izdelkov,- pozna stroje in naprave za pakiranje mleka in mlečnih izdelkov,- pozna pomen in vrste embalažnih materialov,- pozna predpise o pakiranju in deklariranju mesa in mesnih izdelkov,- pozna pogoje hlajenja in skladiščenja- pozna postopke zagotavljanje higiene v mlekarni (CIP),- pozna postopke čiščenja in razkuževanja v proizvodnji živil živalskega izvora,- pozna čistilne pripomočke in zna ravnati z njimi	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pripravi si orodja in naprave za obdelavo mesa,- razkosa meso na osnovne prodajne kose,- izkosti, obdela in oblikuje kose,- oblikuje izdelke iz osnovnih kosov mesa.- izvaja sprejem mleka v zbiralnici in mlekarni,- pripravi stroje in naprave za transport in obdelavo mleka.- po navodilih pripravi živila živalskega izvora za hlajenje ali zamrzovanje,- sodeluje pri tajanju živil,- skladišči ohlajena in zamrznjena živila.- ročno ali strojno tehta izdelke (živila živalskega izvora),- si pripravi embalažo,- pakira izdelke v embalažo,- opremlja pakirane izdelke s pripravljenimi deklaracijami,- kontrolira maso pakiranih izdelkov,- vzdržuje hladno verigo pri pakiranih živilih.- skrbi za čistočo v delovnem okolju,- razkužuje stroje in naprave s katerimi upravlja,