



KATALOG ZNANJ

1. Ime modula: TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE (TŽP)

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- po navodilih voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT,
- delati v skladu s predpisi v živilstvu
- pomagati pri nabavi, prevzemu, transportu in skladiščenju surovin, polizdelkov in izdelkov,
- po navodilih pripraviti in pakirati izdelke za prodajo,
- sodelovati pri ugotavljanju napak izdelkov,
- po navodilih upravljati s procesno tehniko in izvajati živilske procese,
- upoštevati načela zdrave prehrane,
- ločiti koristne in škodljive mikroorganizme,
- 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,
- razumeti potrebe drugih ljudi in sodelovati z drugimi,
- prilagajanja spremembam in slediti novostim v poklicu.

3. Vsebinski sklopi:

1. Odgovorno ravnanje v živilstvu
2. Procesni v živilstvu
3. Osnove prehrane in živilske mikrobiologije

1. Vsebinski sklop: Odgovorno ravnanje v živilstvu (ORŽ)

Poklicne kompetence:

- Upošteva predpise v živilstvu
- Sodeluje pri vodenju ustreznih dokumentacij

Operativni cilji:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- seznanen se s predpisi v živilstvu (higienski, s področja kakovosti,...),- pozna osnove higijene,- pozna osnove čiščenja,- pozna osnove varstva pri delu razume pomen varovanja zdravja in okolja ter varčevanja z energijo, materialom in časom,- pozna predpisano dokumentacijo,- seznanen se s pomenom sledljivosti.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- ravna v skladu s predpisi v živilstvu,- ravna v skladu z dobro higiensko prakso,- očisti in pospravi delovne naprave (orodja, stroje, delovne površine),- ravna v skladu s predpisi o varnem delu,- varuje zdravje in okolje,- varčno ravna z energijo, materialom in časom,- po navodilih izpolnjuje in uporablja osnovno predpisano dokumentacijo v živilstvu,- sodeluje pri spremljanju procesov od surovine do izdelka.

2. Vsebinski sklop: Procesi v živilstvu (PŽ)

Poklicne kompetence:

- Sodeluje pri pakiranju, skladiščenju in transportu živil
- Pomaga pri izvedbi osnovnih tehnoloških procesov v živilstvu
- Sodeluje pri ugotavljanju napak na izdelkih

Operativni cilji:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna embalažne materiale za pakiranje živil in jih razlikuje (papir, kovine, umetne mase...), - pozna vplive zraka, vode, soli... na obstojnost posameznih materialov, - pozna tehnike pakiranja. - pozna vrste skladišč, - pozna načine skladiščenja živil, - pozna vrste zunanjega transporta, - pozna notranji transport, - seznaneni se z vrstami sprememb na živilih, - spozna vrste in vzroke kvarjenja živil, - pozna fizikalne postopke konzerviranja živil, njihov pomen in razlike med njimi, - spozna kemijske in mikrobiološke postopke konzerviranja živil, - seznaneni se s sodobnimi postopki konzerviranja živil, - pozna princip filtriranja, - pozna mešanje in stepanje, - seznaneni se z mletjem, - seznaneni se s homogenizacijo, - seznaneni se z drugimi tehnološkimi procesi v živilstvu, - pozna osnovne stroje v živilstvu in poišče nevarna mesta na posameznih strojih, - našteje osnovne količine, ki jih merimo v živilstvu ter merske enote in merilne naprave, s katerimi jih merimo, - našteje čutila s katerimi lahko zaznamo napake na izdelkih, - spozna lastnosti, ki nas opozarjajo na napake izdelkov, - seznaneni se z nevarnostjo tujkov in primesi v hrani, - seznaneni se s pomenom analiziranja živil. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno shranjuje embalažo, glede na njene lastnosti, - po navodilih pakira izdelke, - preveri skladnost deklaracije z vrsto izdelka v embalažni enoti, - sodeluje pri sprejemu surovin, polizdelkov in izdelkov s transportnih sredstev in njihovem shranjevanju v skladišče ter izdaji iz skladišča, - pripravlja izdelke na transport ter jih nalaga na transportna sredstva, - spremlja pogoje skladiščenja in roke trajanja surovin, polizdelkov in izdelkov, - uporablja transportne naprave v notranjem transportu, - prepozna pokvarjeno živilo, - po navodilih pripravi živilo za fizikalne postopke konzerviranja in sodeluje pri konzerviranju, - po navodilih pripravi kemijska sredstva za konzerviranje, - sodeluje pri izvedbi postopka konzerviranja s pomočjo danega živila in mikroorganizmov, - s pomočjo izvede filtracijo, - po navodilih zmeša dane surovine, - po navodilih zmelje dane surovine, - po navodilih seklja dane surovine, - razlikuje med osnovnimi stroji v živilstvu, - po navodilih uporablja stroje, - vzdržuje higieno strojev, - varno ravna s stroji, - meri in zapisuje temperaturo, vlago, volumen in maso, - uporablja ustrezne merske enote, - sodeluje pri ugotavljanju vidnih napak na izdelkih, - razlikuje osnovne štiri okuse, - pravilno ravna z izdelkom z napako.



3. Vsebinski sklop: Osnove prehrane in živalske mikrobiologije (OPM)

Poklicne kompetence:

- Pridobi osnove zdravega prehranjevanja
- Pozna človeku koristne in škodljive mikroorganizme

Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- seznan se s sestavo živil,- našteje hranilne snovi in spozna njihov pomen za človeka,- seznan se z različnimi vrstami poživil, napitkov in pijač,- seznan se s pomenom dodatkov v živilih,- spozna načela zdrave prehrane in posledice nezdravega prehranjevanja,- seznan se z razgradnjo hrane v prebavilih,- našteje dele prebavil,- seznan se s pomenom encimov za prebavo.- pozna vrste mikroorganizmov v živilih in loči koristne in škodljive mikroorganizme,- pozna pomen koristnih mikroorganizmov,- seznan se z načini prenosa in širjenja mikroorganizmov,- pozna negativne vplive mikroorganizmov v živilih,- našteje zaščitne ukrepe pred nezaželenimi mikroorganizmi v živilih,- seznan se s pogoji za rast in razmnoževanje MO,- spozna mikroskop.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- razvrsti in opiše živila glede na izvor,- razvrsti živila po prevladujoči hranilni snovi,- pravilno izbira živila po piramidi zdravega prehranjevanja,- skrbi za vnos ustreznih napitkov in pijač v organizem,- po navodilih pripravi izdelek brez dodatkov in z dodatki,- nariše shemo prebavil in ob njej razloži dele prebavil in osnovne procese razgradnje,- po navodilih uporabi človeku koristne mikroorganizme v proizvodnji živil,- na živilu poišče nezaželene posledice delovanja mikroorganizmov,- sodeluje pri izvedbi zaščitnih ukrepov pred nezaželenimi mikroorganizmi,- pregleda živila z mikroorganizmi,- prešteje mikroorganizme zrasle na gojišču,- pod mikroskopom pogleda preparat.