



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: UPRAVLJANJE STROJEV IN NAPRAV V ŽIVILSTVU (USŽ)

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- Voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbeti za sledljivost
- Delati v skladu s predpisi v živilstvu (higienskimi, s področja kakovosti,...)
- Pripraviti stroje za delovanje
- Upravljati stroje za proizvodnjo in pakiranje živil
- Nadzorovati delovanje strojev za proizvodnjo in pakiranje živil
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- 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. Poklicne kompetence:

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KUSŽ1	Pripravi stroje in linije za delovanje		RUTINSKI	
KUSŽ2	Upravlja s stroji in linijami v proizvodnji živil		RUTINSKI	

Pripravi stroje in linije za delovanje

Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - pozna principe delovanja strojev in naprav v živilstvu, - pozna osnove varstva pri delu, - pozna načela dobre higienske prakse, - spremlja novosti na področju strojne opreme 	Dijak:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
	<ul style="list-style-type: none"> - pripravi stroje in linije za delo po predpisanih tehnoloških postopkih, - opravi manjša vzdrževalna dela na strojih in linijah (nastavitve stroja, mazanje), - pred zagonom preveri pogoje za delovanje stroja, - pregleda tehnološko dokumentacijo, pripravi surovine in ustrezne embalažne materiale, - čisti in razkužuje stroje, - ravna v skladu z dobro higiensko prakso, - ravna v skladu s predpisi o varnem delu

Upravlja s stroji in linijami v proizvodnji živil

Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razloži principe delovanja strojev in naprav v živilstvu, - pozna osnove tehnoloških procesov predelave posameznih živil, - razloži pomen računalnika v avtomatiziranih procesih, - pozna pomen kontrolnikov (senzorjev), - razume pomen natančnega doziranja in pakiranja živil, - pozna predpisano dokumentacijo, - pozna sistem sledljivosti in njegov pomen, - spremlja novosti na področju strojne opreme v živilstvu in na področju pakiranja 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - upravlja s stroji, napravami in linijami pri izvajanju posameznih faz tehnološkega procesa, - nadzoruje delovanje strojev, - ravna v skladu s predpisi o varnem delu, - izpolni predpisano dokumentacijo in skrbi za sledljivost, - sodeluje pri uvajanju novih strojev



4. Pogoji za vključitev in dokončanje modula:

Pogoj za vključitev: Opravljen modul osnove živilstva.

5. Oblike vzgojno izobraževalnega dela:

- pouk teorije,
- vaje,
- demonstracije,
- praktično izobraževanje (v šoli, v podjetju),
- projektno delo,
- seminarska naloga...

6. Metodično – didaktična poročila:

Učitelj je avtonomen pri določanju števila ur, namenjenih obravnavi poklicnih in ključnih kompetenc in njihovega zaporedja.

Informativni cilji obsegajo pridobivanje temeljnih strokovnih znanj na vseh zahtevnostnih ravneh, pri načrtovanju in izvajanju pouka naj učitelj omogoči doseganje vseh ciljev na čim višjih ravneh znanja.

Formativni cilji se nanašajo na razvijanje motivacijskih, učnih, miselnih, socialnih spretnosti in poklicnih kompetenc dijaka.

Pouk naj poteka z uporabo različnih metod (razlaga, vodena diskusija, demonstracija, praktično delo dijakov, metoda uporabe virov...) in organizacijskih oblik (skupinsko delo, delo v dvojicah, individualno delo...). Razlaga in demonstracija naj bosta problemsko obarvani, frontalno delo naj se izmenjuje s skupinskim in individualnim. Pri pouku naj se dosledno uporablja strokovne izraze s področja živilstva, da dijak razvija poklicno identiteto. Pri pouku naj učitelj uporablja sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo.