

KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA: GOTOVE JEDI

2. USMERJEVALNI CILJI

Dijak:

- vodi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbi za sledljivost,
- dela v skladu s predpisi v živilstvu,
- nabavlja, prevzema, skladišči in skrbi za transport,
- izdeluje mesno zelenjavne gotove jedi,
- izdeluje pecivo in močnate gotove jedi,
- pasterizira in sterilizira gotove jedi,
- nadzoruje hlajenje in zamrzovanje gotove jedi,
- pakira in skladišči jedi za prodajo,
- prodaja in trži izdelke,
- racionalno rabi energijo, material in čas,
- varuje zdravje in okolje,
- izraža pozitiven odnos do ljudi,
- razvijati pozitiven odnos do učenja,
- izpolnjuje zaupane naloge in jih odgovorno opravlja,
- razume potrebe drugih ljudi in sodeluje z drugimi,
- se prilagajanja spremembam in sledi novostim v poklicu.

3. VSEBINSKI SKLOPI

Modul ni sestavljen iz vsebinskih sklopov.

4. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

- prevzame in pripravi surovine,
- izdeluje mesno zelenjavne jedi,
- izdeluje pecivo in močnate jedi,
- konzervira jed,
- pakira in skladišči gotove jedi
- prodaja in trži izdelke.

KG0J 1 Prevzame in pripravi surovine

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: - pozna vrste mesa in zelenjave,	Dijak:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none"> - pozna možne okužbe zaradi nepravilnega ravnanja z mesom in zelenjavo, - pozna pogoje in načine skladiščenja različnih vrst surovin, - pozna predpise o skladiščenju surovin in zagotavljanju sledljivosti. 	<ul style="list-style-type: none"> - poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega okolja, - obleče predpisano delovno zaščitno obleko, - opravi količinski in kakovostni pregled surovin, - skrbi za sledljivost in vodi ustrezno dokumentacijo, - skladišči surovine, - pripravi surovine za nadaljnjo predelavo.

KGOJ 2 Izdeluje mesno zelenjavne jedi

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna vrste mesno zelenjavnih jedi, - pozna posebnosti v tehnoloških postopkih izdelave mesno zelenjavnih jedi, - pozna stroje in naprave, - pozna pomen osebne higiene, higiene prostorov, strojev in pripomočkov pri delu. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravi si delovno mesto in sredstva za delo (priprava materialov, strojev, orodij), - izbere ustrezne surovine in dodatke za posamezne jedi, - po tehnološkem navodilu izdelava mesno zelenjavne jedi, - nadzira polnjenje konzerv.

KGOJ 3 Izdeluje pecivo in močnate jedi

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - našteje vrste peciva in močnatih jedi, - opiše tehnološki postopek izdelave peciva, - pozna načine izdelave močnatih jedi, - pozna in opiše delovanje različnih strojev in naprav za izdelavo peciva in močnatih jedi, - pozna načine določanja kakovosti izdelkov. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - upravlja in nadzoruje stroje in naprave za izdelavo peciva in močnatih jedi, - izbere ustrezne surovine in dodatke za posamezne jedi, - izdeluje pecivo in močnate jedi, - kontrolira maso izdelkov.

KGOJ 4 Konzervira jed

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izbere ustrezne embalažne materiale glede na vrsto toplotne obdelave, - upravlja s stroji za toplotno obdelavo in vodi sledljivost,

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none"> - pozna stroje in naprave za polnjenje in termično obdelavo gotovih jedi, - pozna temperaturne režime pasterizacije in sterilizacije, - opiše načine hlajenja in zamrzovanja, - pozna naprave za hlajenje in zamrzovanje, - pozna mikrobiologijo živil, - pozna kontrolo kakovosti gotovih jedi, - našteje senzorične lastnosti, ki jih ocenjujemo pri gotovih jedeh. 	<ul style="list-style-type: none"> - nadzira postopek toplotne obdelave, - hladi in zamrzuje gotove jedi, - izvede test na sterilnost konzerv, - senzorično oceni ustreznost izdelkov, - izvaja načela dobre proizvodne in higienske prakse, - ravna v skladu z zakonskimi in internimi predpisi.

KGOJ 5 Pakira in skladišči gotove jedi

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna pomen in vrste embalažnih materialov za pakiranje živil, - pozna različne tehnike pakiranja, - pozna stroje in naprave za pakiranje in deklariranje, - pozna predpise o deklariranju in skladiščenju gotovih jedi, - pozna pogoje skladiščenja. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izbere ustrezne embalažne materiale, - preveri kakovost izdelkov pred pakiranjem in prodajo, - pripravi, tehta in pakira izdelke v embalažo - upravlja s stroji za pakiranje, - skladišči gotove jedi, - preverja rok uporabnosti in opozarja na nepravilnosti pri poškodbah embalaže, - ravna v skladu z zakonskimi in internimi predpisi, - spremlja novosti na poklicnem področju.

KGOJ 6 Prodaja in trži izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna predstaviti in ponuditi izdelke, - pozna osnove kalkulacij. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprejema naročila in upošteva želje kupcev, - pravilno naloži in shranjuje izdelke, - skrbi za lastno urejenost in urejenost prodajnega mesta, - izračuna lastno ceno izdelkov in jih proda.