

## **KATALOG ZNANJA**

### **1. IME MODULA: TESTENINARSTVO**

### **2. USMERJEVALNI CILJI**

Dijak:

- vodi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbi za sledljivost,
- racionalno rabi energijo, material in čas,
- uporablja ustrezne surovine za izdelavo testenin,
- izdeluje različne testenine,
- pakira in skladišči testenine,
- prodaja in trži testenine,
- varuje zdravje in okolje,
- izraža pozitiven odnos do ljudi,
- razvija pozitiven odnos do učenja,
- izpolnjuje zaupane naloge in jih odgovorno opravlja,
- razume potrebe drugih ljudi in sodeluje z drugimi,
- se prilagaja spremembam in sledi novostim v poklicu.

### **3. VSEBINSKI SKLOPI**

Modul ni sestavljen iz vsebinskih sklopov.

### **4. OPERATIVNI CILJI**

#### **Poklicne kompetence**

- pripravlja surovine in zamese,
- izdeluje različne vrste testenin,
- suši, pasterizira, hladi in zamrzuje izdelke,
- pakira in skladišči testenine,
- prodaja in trži izdelke.

### KTES 1 Pripravlja surovine in zamese

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna vrste in lastnosti osnovnih in dodatnih surovin za izdelavo testenin,</li><li>- našteje parametre kakovosti surovin in jih ustrezno skladišči,</li><li>- pojasni pripravo in uporabo posameznih surovin,</li><li>- pozna vrste in lastnosti različnih dodatkov,</li><li>- pozna in razume osnovno recepturo za izdelavo testenin,</li><li>- pozna način preračunavanja osnovne recepture glede na naročilo,</li><li>- pozna splošne higienske standarde in HACCP pri izdelavi testenin.</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kontrolira pogoje skladiščenja surovin,</li><li>- kontrolira ustreznost surovin,</li><li>- primerno obdela in pripravi posamezne surovine za izdelavo testenin,</li><li>- uporablja dodatke v skladu z njihovimi lastnostmi in v skladu s predpisi,</li><li>- uporablja osnovne recepture za testenine,</li><li>- preračunava osnovno recepturo,</li><li>- vzdržuje osebno higieno in higieno delovnega okolja.</li></ul>

### KTES 2 Izdeluje različne vrste testenin

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- našteje vrste testenin,</li><li>- opiše tehnološki postopek izdelave testenin,</li><li>- pozna in opiše delovanje različnih strojev in naprav za izdelavo različnih vrst testenin,</li><li>- pozna načine določanja kakovosti izdelkov.</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- upravlja in nadzoruje stroje in naprave za izdelavo testenin,</li><li>- ročno ali strojno izdeluje testenine,</li><li>- termično obdela testenine,</li><li>- senzorično oceni ustreznost izdelkov,</li><li>- kontrolira kakovost izdelkov.</li></ul>

### KTES 3 Suši, pasterizira, hladi in zamrzuje izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna tehnološki postopek sušenja, in pasteriziranja izdelkov,</li><li>- pozna princip delovanja strojev in naprav,</li><li>- pozna pomen posameznih tehnoloških parametrov za kakovost izdelkov,</li><li>- pozna nevarnosti za mikrobiološko okužbo.</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nadzira sušenje, pasterizacijo, hlajenje ali zamrzovanje testenin,</li><li>- kontrolira temperaturo, vlago in čas procesa,</li><li>- zna določiti rok trajanja posameznim vrstam izdelkov.</li></ul>

#### **KTES 4 Pakira in skladišči testenine**

<b>INFORMATIVNI CILJI</b>	<b>FORMATIVNI CILJI</b>
Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna pomen in vrste embalažnih materialov za pakiranje živil,</li><li>- pozna različne tehnike pakiranja,</li><li>- pozna stroje in naprave za pakiranje in deklariranje,</li><li>- pozna predpise o pakiranju, deklariranju in skladiščenju izdelkov,</li><li>- pozna pogoje skladiščenja testenin,</li><li>- pozna postopek vzdrževanja hladilne verige.</li></ul>	Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>- izbere ustrezne embalažne materiale,</li><li>- preveri kakovost izdelkov pred pakiranjem in prodajo,</li><li>- pripravi, tehta in pakira izdelke v embalažo</li><li>- upravlja s stroji za pakiranje,</li><li>- opremlja pakirane izdelke z deklaracijami,</li><li>- kontrolira maso pakiranih izdelkov,</li><li>- ustrezno skladišči testenine.</li></ul>

#### **KTES 5 Prodaja in trži izdelke**

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