



KATALOG ZNANJA

1. IME MODULA

OSNOVNA PREDELAVA MLEKA (OPM)

2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Sprejemati delovne naloge in jih odgovorno opraviti
- Varovati zdravje in okolje
- Skrbeti za sledljivost in voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
- Razumeti in uporabljati strokovne izraze v mlekarstvu
- Skladiščiti obdelano mleko
- Poskrbeti za hladilno verigo v vseh fazah proizvodnje
- Predelati mleko v značilne mlečne izdelke
- Kontrolirati kakovost mlečnih izdelkov
- Zagotoviti nadzor nad učinkovitim skladiščenjem in transportom mlečnih izdelkov

3. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence:

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KOPM1	Izdela tipične izdelke iz posamezne skupine mlečnih izdelkov		*	
KOPM2	Oceni kakovost izdelkov	*		
KOPM3	Pripravi izdelke za prodajo		*	



KOPM1 - Izdela tipične izdelke iz posamezne skupine mlečnih izdelkov

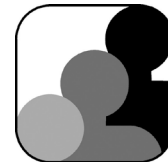
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna pomen preverjanja kakovosti obdelanega mleka - pozna značilnosti osnovnih skupin mlečnih izdelkov in našteje tipične predstavnike - pozna tehnološke postopke izdelave najpomembnejših mlečnih izdelkov - pozna zahteve za varno delo posameznika in skupine 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preveri kakovost obdelanega mleka - izdela pasteurizirano konzumno mleko in smetano - izdela poljubno mlečno pijačo - zgoščuje mleko - izdela različne vrste jogurta - izdela različne tipe sira - izdela surovo maslo - izdela kislo smetano - vzdržuje higieno delovnega mesta, strojev, cevi in pribora - skrbi za svojo varnost in varnost ostalih v delovni skupini - skrbi za koristno uporabo stranskih proizvodov

KOPM2 – Oceni kakovost izdelkov

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna tehniko vzorčenja mlečnih izdelkov za kemijske, fizikalne in mikrobiološke analize - pozna pomen različnih analiz za preverjanje kakovosti izdelkov - pozna zahteve zakonodaje za posamezne izdelke - razume pomen in načine senzoričnega ocenjevanja izdelkov 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzorči in pravilno shrani izdelke do analize - kemijsko analizira izdelke - izdelke analizira po fizikalnih postopkih - opravi mikrobiološki pregled izdelkov - primerja rezultate analiz z zahtevami zakonodaje in z deklaracijami - senzorično oceni izdelke

KOPM3 - Pripravi izdelke za prodajo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna embalažne materiale in načine pakiranja v mlekarstvu - pozna skladiščno dokumentacijo 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izbere ustrezno embalažo - skrbi za higiensko skladiščenje embalaže - preveri ustreznost deklaracije na izbrani embalaži - skladišči mlečne izdelke - nadzira predpisane tehnološke parametre skladiščenja - izpolni predpisano dokumentacijo



4. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Opravljen modul Higienško pridobivanje in obdelava mleka.

5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

- pouk teorije,
- laboratorijske vaje,
- praktično izobraževanje v šoli

6. METODIČNO – DIDAKTIČNA PRIPOROČILA

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, laboratorijsko delo, 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 oziroma mlekarstva, da dijak razvija poklicno identiteto. Pri pouku naj učitelj uporablja sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo.

Pri pouku naj bo zagotovljen interdisciplinarni pristop: pri obravnavi vsebin naj se učitelji strokovnih modulov časovno in vsebinsko povezujejo in usklajujejo.

Vaje in praktično izobraževanje se izvajajo v kemijskem laboratoriju po predpisih za izvajanje laboratorijskih vaj: omejeno število dijakov v skupini je maksimalno 16 in obvezna prisotnost učitelja in laboranta pri vajah.