



KATALOG ZNANJ

1. IME MODULA: SLADOLED (SLD)

2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbeti za sledljivost
- Delati v skladu s predpisi v živilstvu (higienskimi, s področja kakovosti,...)
- Nabavljati, kontrolirati, prevzemati, skladiščiti in skrbeti za transport
- Upravljalati s stroji in napravami za proizvodnjo in prodajo sladoleda
- Izdelovati sladoled in sladoledne izdelke na obrtniški in industrijski način
- Dekorirati, postreči in prodajati sladolede in sladoledne izdelke
- Senzorično oceniti sladolede in sladoledne izdelke
- Spremljati novosti na področju sladoleda in sladolednih izdelkov
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Varovati zdravje in okolje
- Komunicirati s strankami in sodelavci
- Razumeti in uporabljati strokovne izraze v proizvodnji sladoleda
- Zagotavljati kvaliteto opravljene storitve
- Pozitivnega odnosa do ljudi

3. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence:

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KSLD1	Nabavlja surovine za sladoled in sladoledne izdelke		*	
KSLD2	Uporablja sodobne tehnološke postopke in opremo		*	
KSLD3	Pripravlja sladoledne mase in sladoledne izdelke		*	
KSLD4	Ustrezno ravna s sladoledom in sladolednimi izdelki po izdelavi		*	
KSLD5	Senzorično oceni sladoled in sladoledne izdelke		*	
KSLD6	Prodaja sladoled in sladoledne izdelke		*	



KSLD1 – Nabavlja sestavine za sladoled in sladoledne izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume pomen brezhibnih surovin za dober končni izdelek - pozna mikrobiologijo mleka in mlečnih izdelkov - razume pomen zdravstvene ustreznosti surovin - pozna načine za ohranjanje kakovosti surovin in izdelkov - pozna potrebe trga glede na modne trende 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - načrtuje nabavo surovin - spremlja kakovost surovin - uporablja samo zdravstveno ustrezne surovine - spremlja novosti na področju sladoleda in sladolednih izdelkov

KSLD2 – Uporablja sodobne tehnološke postopke in opremo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna sodobne naprave in opremo za izdelavo sladoleda in sladolednih izdelkov - pozna in razume vzroke za napake sladoledov in sladolednih izdelkov - zaveda se pomena ustrezne higiene strojev in naprav 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno pripravi strojno opremo in pripomočke - pravilno uporablja strojno opremo in pripomočkov - zagotavlja higieno strojne opreme in pripomočkov

KSLD3 Pripravlja sladoledne mase in sladoledne izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume recepture za pripravo mas po obrtniškem in industrijskem načinu - pozna posamezne tehnološke faze in njihov vpliv na kakovost končnega izdelka - zaveda se pomena ustrezne higiene med tehnološkim postopkom - razume potrebo po natančnem spremljanju parametrov tehnoloških postopkov 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravi sestavine po recepturah - izdelava sladoleda in sladoledne izdelke po izbranem tehnološkem postopku - skrbi za dosledno izvajanje tehnološkega postopka - zagotavlja higieno med potekom celotnega tehnološkega postopka - vodi dokumentacijo o proizvodnji izdelkov

KSLD 4 – Ustrezno ravna s sladoledom in sladolednimi izdelki po izdelavi

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna možnosti primernega embalaranja - pozna pomen ustreznega shranjevanja sladoleda in sladolednih izdelkov - razume pomen natančnega spremljanja parametrov med skladiščenjem in transportom - pozna sistem sledljivosti 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uporabi primerne embalažne materiale - kontrolira maso predpakiranih izdelkov - kemijsko in mikrobiološko analizira izdelke - ustrezno shranjuje izdelke v prodajnih vitrinah, zamrzovalnih skladiščih in med transportom



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
	<ul style="list-style-type: none"> - zagotavlja higieno po izdelavi sladolednih izdelkov - vodi dokumentacijo o rezultatih analiz in sledljivosti končnih izdelkov

KSLD5- Senzorično oceni sladoled in sladoledne izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna senzorično ocenjevanje sladoleda in sladolednih izdelkov - našteje lastnosti, ki jih senzorično ocenjujemo pri sladoledih in sladolednih izdelkih - pozna značilnosti optimalne kakovosti in glavne napake sladoleda in sladolednih izdelkov - pozna pomen senzoričnih lastnosti izdelka za kupca 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - senzorično oceni sladoled in sladoledne izdelke

KSLD6- Prodaja sladoled in sladoledne izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna prodajo sladoleda in sladolednih izdelkov - zna predstaviti sladoled in sladoledne izdelke - zna pravilno ponuditi sladoled in sladoledne izdelke - pozna vpliv atraktivne dekoracije na prodajo - zaveda se pomena ustrezne higiene med prodajo sladoleda 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno shranjuje sladoled in sladoledne izdelke v vitrinah - postreže kupca - skrbi za lastno urejenost ter za urejen videz prodajalne - vodi dokumentacijo o prodaji izdelkov



4. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Opravljen vsebinski sklop Odgovorno ravnanje živilca iz modula Osnove živilstva

5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

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

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 mlekarnstva, 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.