

## **KATALOG ZNANJA**

### **1. IME MODULA: IZDELAVA DELIKATES**

### **2. USMERJEVALNI CILJI**

Dijak:

- vodi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT in skrbi za sledljivost,
- dela v skladu s predpisi v živilstvu,
- nabavlja, prevzema, skladišči surovine in skrbi za transport,
- pripravlja pripomočke in surovine za izdelavo delikates,
- izdeluje različne delikatesne izdelke,
- pripravlja in pakira izdelke za prodajo,
- uredi prodajne prostore in vitrine,
- prodaja izdelke in svetuje pri prodaji,
- racionalno rabi energijo, material in čas,
- 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**

- pripravi prostor, pripomočke in sestavine v pripravi delikates,
- izdeluje delikatesne izdelke,
- pakira izdelke, jih razvršča in shranjuje,
- prodaja izdelke.

### KIDE 1 Pripravi prostor, pripomočke in sestavine v pripravi delikates

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna ureditev prostorov za izdelavo delikates ter stroje in pripomočke, ki so potrebni za delo,</li><li>- zaveda se pomena dobre higienske prakse v proizvodnji delikates,</li><li>- pozna osnovne vrste delikatesnih izdelkov,</li><li>- pozna sestavine za izdelavo posamezne vrste izdelkov,</li><li>- pozna postopke priprave sestavin za izdelavo delikates (hlajenja, tajanja, mehanske in toplotne obdelave).</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- načrtuje nabavo surovin,</li><li>- pripravi prostor in opremo za delo,</li><li>- skrbi za osebno higieno in higieno pripomočkov, strojev in delovnih površin in s tem za pripravo varnih delikates,</li><li>- količinsko in kakovostno prevzame surovine, polizdelke in izdelke namenjene izdelavi delikates in jih ustrezno skladišči,</li><li>- preverja recepte za izdelavo posameznih delikates,</li><li>- pripravi sestavine za izdelavo delikates,</li><li>- spremlja pogoje skladiščenja in roke trajanja posameznih sestavin,</li><li>- varno ravna s pripomočki in stroji.</li></ul>

### KIDE 2 Izdeluje delikatesne izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- našteje osnovne vrste delikatesnih izdelkov in razloži njihovo pripravo,</li><li>- pozna tehnološke postopke izdelave posamezne vrste izdelkov (toplotna obdelava, hlajenje...),</li><li>- spozna pomen dekoracije za izdelek in osnovna načela estetike,</li><li>- spozna pripomočke za oblikovanje, dekoracijo delikates,</li><li>- razloži, katero dekoracijo bi izbral za posamezen izdelek,</li><li>- pozna postopke čiščenja in razkuževanja v proizvodnji živil.</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- načrtuje izdelavo različnih delikatesnih izdelkov,</li><li>- izbere ustrezne sestavine za izdelavo izdelkov,</li><li>- izdela različne hladne delikatesne izdelke mesne in sirne narezke, sadne plošče, različne vrste solat ipd.,</li><li>- oblikuje sendviče, kanapeje, pate-je ...</li><li>- pripravlja tople jedi za prodajo (riž, ocvrto meso, pečeno meso, jedi iz krompirja, njoke ipd., ribje, zelenjavne in sadne delikatese) za prodajo v trgovini ali za neposredno dostavo na domu,</li><li>- toplotno obdela surovine in polizdelke (cvrenje, dušenje, pečenje, žar...),</li><li>- uporablja ustrezno opremo, naprave in pripomočke za toplotno obdelavo živil,</li><li>- spremlja čas, temperaturo in druge pogoje toplotne obdelave,</li><li>- pripravi dekoracije v skladu z naravo izdelka in načeli estetike,</li><li>- čisti in razkužuje delovni prostor in opremo.</li></ul>

### KIDE 3 Pakira izdelke, jih razvršča in shranjuje

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna pomen in vrste embalažnih materialov za pakiranje živil,</li><li>- pozna različne tehnike pakiranja,</li><li>- pojasni vpliv neustreznega pakiranja na kvaliteto končnega izdelka,</li><li>- pozna stroje in naprave za pakiranje in deklariranje,</li><li>- pozna predpise o pakiranju in deklariranju delikates,</li><li>- spremlja sodobne smernice aranžiranja in priprave izdelkov za prodajo,</li><li>- pozna pogoje skladiščenja delikates.</li></ul>	<p>Dijak:</p> <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>- pripravi deklaracije,</li><li>- opremlja pakirane izdelke z deklaracijami,</li><li>- kontrolira maso pakiranih izdelkov,</li><li>- pravilno shranjuje in razvršča izdelke v prodajnih vitrinah glede na veterinarsko-sanitarne predpise, interne standarde podjetja, estetiko,</li><li>- nadzoruje pogoje in čas shranjevanja posameznih delikates,</li><li>- vzdržuje hladno in toplo verigo pri nepakiranih delikatesah in pakiranih enotah.</li></ul>

### KIDE 4 Prodaja izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna osnove psihologije prodaje,</li><li>- pozna predpise s področja prodaje živil,</li><li>- pozna postopek vzdrževanja hladne in tople verige v prodaji,</li><li>- spozna osnove oblikovanja cen,</li><li>- razloži pomen svetovanja kupcu,</li><li>- pozna načela dobre komunikacije,</li><li>- pozna in uporablja znanja iz osnov računalništva oziroma IKT tehnologije.</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- skrbi za urejen lasten videz in videz prodajnih vitrin ter prodajalne,</li><li>- pravilno shranjuje in razvršča izdelke v prodaji,</li><li>- sodeluje pri izračunu lastne ceno izdelka,</li><li>- sprejme kupca, mu svetuje in ga postreže,</li><li>- svetuje uporabo posameznih vrst živil za pripravo različnih vrst jedi (oblikuje tudi izdelke po individualnih željah naročnika),</li><li>- dogovarja se s strankami o naročilih.</li></ul>