



1. IME MODULA: VARNA HRANA

2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo informacijske tehnologije in skrbeti za sledljivost
- Delati v skladu s predpisi v živilstvu
- Varovati zdravje in okolje
- Komunicirati s sodelavci in strankami
- Izražati pozitiven odnos do ljudi
- Vzdrževati higieno v proizvodnih prostorih
- Prevezemati odgovornost za učinkovito čiščenje in razkuževanje
- Izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti
- Prevezemati odgovornost za natančnost analiz
- Slediti novostim na strokovnem področju
- Nabavljati, prevzemati, skladiščiti čistila in razkužila
- Nadzirati higieno v obratu s pomočjo osnovnih analiz



3. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

OZNAK <i>A</i>	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KVH1	Uporablja laboratorijsko opremo	OSNOVNI		
KVH2	Spremlja odnose med mikroorganizmi in človekom	OSNOVNI		
KVH3	Spremlja higieno od surovine do prodaje izdelka		RUTINSKI	
KVH4	Spremlja kemijsko in fizikalno oporečnost živil		RUTINSKI	

KVH1 – Uporablja laboratorijsko opremo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - razloži pomen, način dela in obnašanja v mikrobiološkem laboratoriju - pozna opremo v mikrobiološkem laboratoriju - našteje postopke za zagotavljanje neoporečnosti pribora in opreme 	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - pravilno se pripravi za varno delo z mikroorganizmi - uporablja laboratorijsko opremo in pribor - sterilizira material, opremo in pribor in skrbi za aseptično delo

KVH2 – Spremlja odnose med mikroorganizmi in človekom

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none"> - pozna delitev mikroorganizmov 	Dijak:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none"> - pozna tehnološko koristne in zdravju škodljive mikroorganizme - pozna povzročitelje nalezljivih bolezni, ki se prenašajo z živili - pozna mikrobiološki kvar živil in posledice - pozna načine prenosa zajedalcev - pozna vire in pota širjenja okužb in zastrupitev z živili - razloži načine prenosa mikroorganizmov - razloži ukrepe v živilstvu, s katerimi preprečujemo okužbe in zastrupitve s hrano - pozna tehnološke postopke za ohranjanje obstojnosti živil - pozna pomen ločevanja čistih in nečistih poti živila v obratu - razloži pomen neoporečne pitne vode in zraka v živilskem obratu - pozna nevarnost prisotnosti klicenoscev pri delu z živili 	<ul style="list-style-type: none"> - razlikuje zgradbo bakterij, kvasovk, plesni, virusov,... - uporablja predpisano zaščitno delovno obleko - izvede tehnološke postopke tako, da ne prihaja do okužb s hrano - odbere surovino in preprečuje prenos zajedalcev z izbiro ustreznih tehnoloških postopkov - upošteva predpisane temperaturne režime med predelavo in skladiščenjem živil - izvaja fizikalne, kemijske in biološke postopke za podaljševanje obstojnosti živil - pri delu upošteva možnosti kapljičnih infekcij ter prenosa črevesnih in drugih bolezni z živili - zavaruje živilo pred bakterijami, ki izločajo toksine in povzročajo zastrupitve s hrano - vzorči pitno vodo in zrak ter spremlja rezultate analiz

KVH3 – Spremlja higieno od surovine do prodaje izdelka

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna načrt čiščenja - pozna dejavnike, ki vplivajo na uspeh čiščenja - spremlja kakovost čiščenja - pozna razkužila - pozna splošne pogoje za ureditev živilskih proizvodnih obratov - pozna predpise s področja higiene in načela dobre higienske prakse 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nadzoruje izvajanje čiščenja po načrtu - uporablja ustrezna čistila in razkužila na različnih delovnih mestih in ugotavlja njihovo kakovost - odvzame brise rok in površin in jih analizira - analizira mikrobiološko kakovost zraka in vode - sodeluje pri inšpekcijskem nadzoru delovnega postopka in kakovosti živil - upošteva načela predpisov s področja higiene - spremlja novosti v zakonodaji s področja varnih živil

KVH4 – Spremlja kemijsko in fizikalno oporečnost živil

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak:	Dijak:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none">- pozna fizikalne onesnaževalce živil- razloži nevarnosti, do katerih pride zaradi fizikalnih onesnaževalcev v živilih- pozna različne kemijske onesnaževalce živil (alergeni, toksini, aditivi,...) in njihovo nevarnost za zdravje ljudi- seznaneni se s predpisi o dodatkih v živilih	<ul style="list-style-type: none">- v vzorcu poišče tujke- preprečuje vnos tujkov v živila- upošteva predpise o dovoljenih količinah dodatkov v živilih- sodeluje pri pripravi varnega živila

4. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Za vključitev v modul ni pogojev.

5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

- pouk teorije,
- laboratorijske vaje (30%),
- demonstracije,
- praktični pouk 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, 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.

SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE
ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK



**Evropski
Socialni
Sklad**