

1. IME MODULA: PREDELAVA ŽIVIL RASTLINSKEGA IZVORA (PŽR)

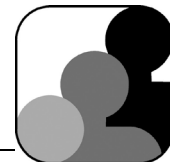
2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- varovati zdravje in okolje,
- komunicirati s sodelavci in strankami,
- nabavljati reprodukcijski material,
- skrbeti za sledljivost, izpolnjevati dokumentacijo in voditi ustrezne evidence,
- skrbeti za prevzem, skladiščenje in pripravo surovin rastlinskega izvora za predelavo,
- predelovati surovine rastlinskega izvora v higiensko neoporečne polizdelke in izdelke,
- nadzorovati pakiranje in skladiščenje izdelkov,
- skrbeti za zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev,
- slediti novostim na strokovnem področju.

MODUL SESTAVLJAJO VSEBINSKI SKLOPI:

- 1. VSEBINSKI SKLOP: Predelava žit do končnih izdelkov**
- 2. VSEBINSKI SKLOP: Predelava sadja in vrtnin**
- 3. VSEBINSKI SKLOP: Osnove proizvodnje pijač**
- 4. VSEBINSKI SKLOP: Oljarstvo**



3. OPERATIVNI CILJI

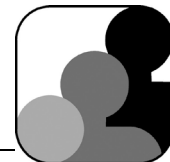
1. VSEBINSKI SKLOP: Predelava žit do končnih izdelkov (PŽKI)

Poklicne kompetence

OZNAK <i>A</i>	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KPŽKI1	Razlikuje mlevske izdelke	OSNOVNI		
KPŽKI2	Izdeluje tipične pekovske izdelke		RUTINSKI	
KPŽKI3	Izdeluje tipične slašičarske izdelke		RUTINSKI	
KPŽKI4	Izdeluje osnovne vrste testenin		RUTINSKI	

KPŽKI1 – Razlikuje mlevske izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna vrste žit in njihove značilnosti, - pozna botanično in biokemijsko zgradbo žitnega zrna, - pozna parametre kakovosti žit in razume njihov pomen za nadaljnjo obdelavo, - pozna postopke priprave žit na mletje, - pozna osnovne postopke meljave žit, - pozna vrste mlevskih izdelkov in njihove lastnosti, - pozna osnovne parametre kakovosti mlevskih izdelkov, - pozna pogoje skladiščenja žit in mlevskih izdelkov, - pozna procese, ki se odvijajo med skladiščenjem žit in mlevskih izdelkov, - pozna bolezni žit in mlevskih izdelkov ter njihove škodljivce. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razvršča žita po različnih kriterijih, - razlikuje med vrstami mlevskih izdelkov, - povezuje lastnosti mlevskih izdelkov z njihovo uporabnostjo, - razvršča moko po tipu in določa tip moko po skupinah, - pravilno pakira in skladišči mlevske izdelke.

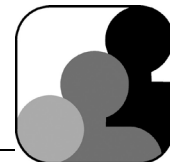


KPŽKI2 – Izdeluje tipične pekovske izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna osnovne (brez mlevskih izdelkov) in pomožne surovine v pekarstvu ter njihove lastnosti,- zna pripraviti in uporabiti posamezne surovine za izdelavo kvašenih test ter jih pravilno skladiščiti,- pozna vrste in lastnosti aditivov ter dodatkov za izdelavo kvašenih test,- pozna načine kvarjenja surovin in vzroke za kvar,- pozna tehnološki postopek izdelave osnovnega kvašenega testa,- seznanen se s stroji in opremo v pekarstvu,- pozna osnovne vrste kruha in pekovskega peciva,- pozna procese staranja, kvarjenja pekovskih izdelkov in vzroke zanje.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- razlikuje med osnovnimi in pomožnimi surovinami v pekarstvu,- pripravi surovine za izdelavo osnovnega kvašenega testa in izdela osnovno kvašeno testo po receptu,- speče tipičen pekovski izdelek iz osnovnega kvašenega testa,- senzorično oceni izdelan pekovski izdelek,- prepozna načine kvarjenja,- pravilno pakira in skladišči surovine ter pekovske izdelke.

KPŽKI3 – Izdeluje tipične slaščičarske izdelke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna osnovne (brez mlevskih izdelkov), pomožne surovine in dodatke v slaščičarstvu ter njihove značilnosti,- pozna pogoje skladiščenja surovin in slaščičarskih izdelkov,- pozna osnovne tehnološke postopke izdelave slaščičarskih polizdelkov in izdelkov,- seznanen se s stroji in opremo v slaščičarstvu,- pozna slaščičarske polizdelke,- seznanen se z novostmi na strokovnem področju,- pozna najpomembnejše slaščičarske izdelke,- pozna kriterije za ocenjevanje slaščičarskih polizdelkov in izdelkov.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- razlikuje med osnovnimi, pomožnimi surovinami in dodatki v slaščičarstvu,- pripravi surovine za izdelavo osnovnih slaščičarskih polizdelkov po recepturi,- izdela eno vrsto testa po enostavnem tehnološkem postopku,- izdela osnovno maso,- pripravi kremo in preliv,- oblikuje izdelane slaščičarske polizdelke v tipičen slaščičarski izdelek,- senzorično oceni izdelane tipične slaščičarske izdelke,- pravilno skladišči surovine, polizdelke in izdelke.



KPŽKI4 – Izdeluje osnovne vrste testenin

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna surovine za proizvodnjo testenin, - razume vpliv surovin na kakovost testenin, - pozna pogoje skladiščenja surovin za izdelavo testenin, - pozna tehnološki postopek izdelave testenin, - seznanen se s stroji in opremo v proizvodnji testenin, - zna razdeliti testenine po obliki in načinu izdelave, - pozna načine pakiranja testenin in primernost embalažnih materialov, - pozna pogoje skladiščenja testenin. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izbere in pripravi surovine za izdelavo testenin glede na vrsto testenin, - izdelava po navodilih osnovne vrste testenin, - pregleda senzorične lastnosti nekuhanih in kuhanih testenin, - pravilno pakira in skladišči surovine ter izdelke.

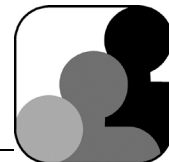
2. VSEBINSKI SKLOP: Predelava sadja in vrtnin (PSV)

Poklicne kompetence

OZNAK <i>A</i>	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KPSV1	Skladišči sadja in vrtnine		RUTINSKI	
KPSV2	Izdeluje tipične izdelke iz sadja in vrtnin		RUTINSKI	

KPSV1 – Skladišči sadja in vrtnine

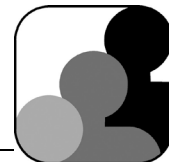
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna razdeliti vrste sadja in vrtnin glede na botanično zgradbo in njihovo tehnološko uporabo, - pozna kemijske, fizikalne in senzorične lastnosti sadja in vrtnin, - pozna parametre kakovosti sadja in vrtnin in njihov pomen za nadaljnjo obdelavo, - pozna načine in metode ugotavljanja kakovosti in tehnološke uporabnosti surovin - pozna vrste skladišč za sadje in vrtnine, opremo in naprave v skladiščih ter skladiščno embalažo, 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prepozna vrste sadja in vrtnin, - razvrsti surovino glede na zrelost, zdravstveno stanje in tehnološko uporabnost na skladiščenje ali ustrezno predelavo - sprejme surovino v skladišče, - spremlja skladiščenje in dozorevanje surovine in zagotavlja pravilno skladiščenje surovine.



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none">- pozna načine in pogoje skladiščenja surovine in biokemijske procese v surovini med skladiščenjem.	

KPSV2 - Izdeluje tipične izdelke iz sadja in vrtnin.

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna skupine izdelkov in osnovne postopke predelave v te izdelke,- pozna osnovne in pomožne surovine ter zahtevane lastnosti osnovnih in pomožnih surovin v predelavi sadja in vrtnin ter pozna pogoje skladiščenja teh surovin,- pozna postopke priprave sadja in vrtnin na predelavo,- pozna in razume metode in postopke fizikalnih, kemičnih in bioloških načinov konzerviranja sadja in vrtnin ter njihove konzervirajoče učinke,- pozna pripomočke in naprave za pripravo, obdelavo in predelavo sadja in vrtnin,- pozna metode spremljanja in zagotavljanja kakovosti izdelkov,- pozna senzorično ocenjevanje izdelkov- pozna higiensko varnostne predpise pri ravnanju z živili,- pozna embalažne materiale in načine pakiranja izdelkov iz sadja in vrtnin,- pogoje skladiščenja,- pozna skladiščno dokumentacijo.	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none">- pripravi osnovne in pomožne surovine na predelavo,- pripravi embalažo, ustrezne pripomočke in naprave za predelavo sadja in vrtnin,- surovine in polizdelke predela v končne izdelke z ustreznimi tehnološkimi postopki in parametri,- izvaja osnovne analize kontrole kakovosti za spremljanje tehnološkega procesa,- deklarira izdelke,- senzorično oceni izdelke,- zagotavlja pravilno skladiščenja izdelkov,- vzdržuje higieno prostorov, strojev in naprav.



3. VSEBINSKI SKLOP: Osnove proizvodnje pijač (OPP)

Poklicne kompetence

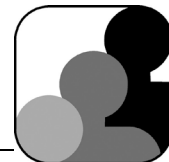
OZNAK A	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KOPP1	Izdeluje tipične brezalkoholne pijače		RUTINSKI	
KOPP2	Izdeluje tipične alkoholne pijače	OSNOVNI		

KOPP1 – Izdeluje tipične brezalkoholne pijače

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pozna vrste brezalkoholnih pijač ter surovine in dodatke v proizvodnji brezalkoholnih pijač, - pozna princip sestavljanja okusov in dodatke, ki vplivajo na senzorične lastnosti brezalkoholnih pijač, - pozna pogoje skladiščenja surovin za brezalkoholne pijače, - pozna tehnologije izdelave brezalkoholnih pijač, - pozna embalažne materiale in načine polnjenja pijač, - pozna pogoje skladiščenja izdelkov. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravi in uporabi surovine in dodatke za izdelavo brezalkoholnih pijač, - izdelava brezalkoholne pijače, - embalira in deklarira izdelke, - izdelke senzorično oceni, - zagotavlja pravilno skladiščenje surovin in izdelkov.

KOPP2 – Izdeluje tipične alkoholne pijače

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak:	Dijak:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none"> - pozna razdelitev in vrste alkoholnih pijač, - pozna surovine ter dodatke v proizvodnji piva in vina ter osnovne parametre kakovosti surovin, - pozna kletarsko opremo, sladarsko in pivovarsko opremo in druge naprave ter pripomočke v proizvodnji piva in vina, - pozna pogoje alkoholne fermentacije, - pozna tehnološke postopke pridobivanja, dodelave in zorenja vina, - pozna osnovne postopke pridobivanja slada, varjenja piva, procese zorenja piva in potek finalizacije piva, - pozna pogoje skladiščenja piva in vina 	<ul style="list-style-type: none"> - pripravi in uporabi surovine in dodatke za izdelavo piva in vina, - pripravi potrebno opremo, naprave in pripomočke za proizvodnjo piva in vina - spremlja potek alkoholne fermentacije, - spremlja tehnološke procese, - kontrolira pogoje skladiščenja surovin in izdelkov, - izvede osnovne analize kakovosti surovin in izdelkov, - izvaja analize kontrole kakovosti za spremljanje tehnološkega procesa, - spremlja skladiščenje surovin in izdelkov, - izpolnjuje zahtevano dokumentacijo, - skrbi za vzdrževanje prostorov, strojev in naprav

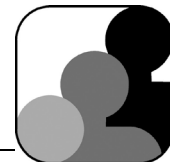
4. VSEBINSKI SKLOP: Oljarstvo (O).

Poklicne kompetence

<i>OZNAK</i> <i>A</i>	<i>KOMPETENCA</i>	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KO1	Pridobiva olje na enostaven način	OSNOVNI		

KO 1 – Pridobiva olje na enostaven način

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna surovine za pridobivanje olj in njihove lastnosti, - pozna postopke priprave oljnic na predelavo, - pozna postopek stiskanja oljnic, - razume potek ekstrakcije oljnic, - pozna produkte stiskanja in ekstrakcije, - pozna vrste olj, - seznanen se s postopki rafinacije olja, 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravi oljnico na predelavo, - izvede stiskanje oljnice, - izvede vzorčno ekstrakcijo oljnice, - senzorično razlikuje olja.



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none">- razume pomen rafinacije, prednosti in pomanjkljivosti,- pozna pomen olj za izdelavo maščobnih živil.	

4. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Vključitev: ni pogojev

5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

- pouk teorije,
- laboratorijske vaje,
- 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.