

## KATALOG ZNANJ

### 1. IME MODULA: PRIPRAVA SUROVIN V ŽIVILSTVU (PSŽ)

2. ŠT. UR, ŠT. KREDITNIH TOČK: 112 ur/ 5KT

### 3. AVTORICE/ AVTORJI KATALOGA:

- Polonca Leskovar Mesarič, uni. dipl. ing. (IC Piramida Maribor)
- Ljudmila Flajnik, uni. dipl. ing. (IC Piramida Maribor)

### 4. 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,...)
- Prevezmati in shranjevati surovine v živilstvu
- Pripravljati različne surovina za izdelavo živil
- Ravnati z embalažo in odpadno embalažo
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Varovati zdravje in okolje
- Izražati pozitiven odnos do ljudi
- Razvijati pozitiven odnos do učenja
- Izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti
- Razumeti potrebe drugih ljudi in sodelovati z drugimi
- Prilagajanja spremembam in slediti novostim v poklicu

## 5. OPERATIVNI CILJI

### Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KPSŽ 1	Sodeluje pri prevzemu surovin	OSNOVNI		
KPSŽ 2	Shranjuje surovine	OSNOVNI		
KPSŽ 3	Pripravi surovine	OSNOVNI		
KPSŽ 4	Ustrezno ravna z embalažo	OSNOVNI		

### KPSŽ 1 - Sodeluje pri prevzemu surovin

<b>INFORMATIVNI CILJI</b>	<b>FORMATIVNI CILJI</b>
Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- razloži pojem surovina, našteje vrste surovin v živilstvu,</li> <li>- loči glavne surovine za posamezna področja živilstva</li> <li>- spoznava najpomembnejše senzorične lastnosti kvara (videz, vonj) posameznih surovin</li> <li>- razume pomen varovanja zdravja in okolja ter racionalne rabe energije, materiala in časa,</li> <li>- spoznava zanj primerne načine učenja in jih razvija</li> </ul>	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna surovine,</li> <li>- sodeluje pri prevzemu surovin,</li> <li>- sodeluje pri presoji morebitnega kvara surovin,</li> <li>- preverja deklaracije na embalaži,</li> <li>- upošteva osnovne higienske predpise in predpise s področja varstva pri delu</li> </ul>

### KPSŽ 2 - Shranjuje surovine

<b>INFORMATIVNI CILJI</b>	<b>FORMATIVNI CILJI</b>
Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- našteje lastnosti posameznih surovin – glede na njihovo shranjevanje</li> <li>- spozna primerne temperature skladiščenja posameznih skupin surovin</li> <li>- spozna osnove higiene v skladišču</li> </ul>	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravilno shranjuje posamezne surovine,</li> <li>- skrbi za higieno skladišča,</li> </ul>

### KPSŽ 3 - Pripravi surovine

<b>INFORMATIVNI CILJI</b>	<b>FORMATIVNI CILJI</b>
Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spozna mehansko obdelavo različnih surovin,</li> <li>- razloži pomen uravnavanja temperature surovin</li> <li>- spozna načine doziranja surovin in ustrezne pripomočke,</li> <li>- spozna pomen prilagajanja recepta,</li> <li>- pretvarja merske enote,</li> <li>- na primerih razloži razliko med industrijskimi zmesmi in klasičnimi surovinami,</li> <li>- razloži pomen namenskih surovin,</li> <li>- razloži pojem bio surovine ter njihov pomen v sodobni prehrani,</li> <li>- pozna pomen ustreznega ravnanja z odpadki, ki nastanejo pri pripravi surovin</li> <li>- razvija logično mišljenje,</li> <li>- spoznava nevarnosti ob delu s pripomočki za pripravo surovin,</li> </ul>	Dijak: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mehansko obdela različne surovine,</li> <li>- pripravi surovine na ustrezno temperaturo</li> <li>- dozira surovine (tehta, meri volumen),</li> <li>- preračunava količine v receptih ob uporabi ustreznih merskih enot,</li> <li>- očisti in pospravi delovne pripomočke in delovne površine,</li> <li>- ustrezno ravna z odpadki,</li> <li>- skrbi za varno delo s pripomočki za pripravo surovin</li> </ul>

#### **KPSŽ 4 - Ustrezno ravna z embalažo**

<b>INFORMATIVNI CILJI</b>	<b>FORMATIVNI CILJI</b>
Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>- spozna različne embalažne materiale,</li><li>- našteje primerne embalažne materiale za pakiranje posameznih surovin,</li><li>- razloži pomen ločenega zbiranja odpadne embalaže,</li><li>- spozna osnovne predpise s področja odpadne embalaže</li><li>- razvija ekološko zavest</li></ul>	Dijak: <ul style="list-style-type: none"><li>- razlikuje embalažne materiale (papir, kovine, umetne mase...),</li><li>- pravilno shranjuje embalažo, glede na njene lastnosti,</li><li>- ločeno zbira odpadno embalažo,</li><li>- upošteva predpise s področja pakiranja živil in ravnanja z odpadno embalažo</li></ul>

### **6. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA**

**Vključitev:**  
**Ni pogojev**

### **7. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA**

- **pouk teorije,**
- **demonstracije,**
- **praktično izobraževanje (v šoli),**

### **8. 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, 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.

**9. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA:**

- ustno,
- pisno,
- izdelek

**10. KADROVSKI POGOJI ZA IZVAJALCE**

Učitelj	Visokošolska izobrazba s področja živilstva
Učitelj praktičnega pouka	Srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva