

9. GROBI KURIKUL ZA STROKOVNE MODULE 1. LETNIK

TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Delovna mesta, skladišča in naprave	<ul style="list-style-type: none">- našteje delovna področja – čisti nečisti del- se zna osebno urediti- zna počistiti delovno področje in ločiti odpadke
Osebna higiena (osebna, prostori, odpadki)	<ul style="list-style-type: none">- pozna pomen varstva in skladno s predpisi skrbi za svojo varnost in varnost drugih ter varno delovanje naprav
Varstvo pri delu	<ul style="list-style-type: none">- zna varčno ravnati z energijo, materialov, časom in zna razložiti pomen

POMOČ PRI PRIPRAVI OBROKOV

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Osnovna znanja o postopkih obdelave posameznih živil	<ul style="list-style-type: none">- spoznava vrste moke, žitnih izdelkov- zna naštetih vrste sadja in zelenjave
Seznani se s pravili pravilnega nalaganja in kombinacije posameznih jedi na krožnik	<ul style="list-style-type: none">- zna servirati enostavne jedi kot so juhe, izdelki iz gnetenega testa – rezanci na več načinov

Osnovna znanja pri mehanski in toplotni obdelavi	<ul style="list-style-type: none"> - pomoč pri pripravi izdelkov iz svežega in suhega sadja - zna razložiti kaj je to toplotna obdelava - zna naštetih mehanske postopke
--	---

PRIPRAVA ŽIVIL RASTLINSKEGA IZVORA

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Živila – surovine za peko peciva rastlinskega izvora	<ul style="list-style-type: none"> - pomaga pripraviti surovine za izdelavo pekovskih in slaščičarskih izdelkov - pomaga sortirati in čistiti sadje in vrtnine, katere tudi pozna - pripravi delovno mesto in surovine za izdelavo testenin
Orodje, stroji in naprave pri pripravi pekovskega peciva	<ul style="list-style-type: none"> - pripravi orodje in naprave za izdelavo pekovskih in slaščičarskih izdelkov
Ročno in strojno tehtanje živil	<ul style="list-style-type: none"> - zna ročno in strojno tehtati živila

VZDRŽEVANJE IN HIGIENA DELOVNIH PROSTOROV

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Pozna osnove zakona o varnosti in zdravja pri delu	<ul style="list-style-type: none"> - razume, kaj je to delovna obleka, zakaj se mora uporabljati, jo zna opisati. Zna opisati osebno higieno in razložiti zakaj je tako pomembna
Pozna načine shranjevanja čistil	<ul style="list-style-type: none"> - ustrezno shranjuje čistila, zna prebrati in razumeti navodila in njih uporabo

Seznani se s poškodbami pri uporabi in vzdrževanju	- spoznava stroje in njih uporabo, kako čistimo vse ostalo orodje (noži, deske itd)
Našteje sodobna in ekološka čistila	- da razume, kaj pomeni ekološko čistilo in sodobno
Pozna in razume plan čiščenja	- po navodilih načrtuje oziroma si organizira čiščenje (čiščenje posode: kuhalne, servirne) - čiščenje sten, tla, skladišča itd.

IZDELAVA PEKOVSKIH IN SLAŠČIČARSKIH IZDELKOV

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Surovine in vrste testa v pekarstvu in slaščičarstvu	- zna pripraviti in stehtati ustrezne surovine - zna pomagati pri posameznih fazah tehnoloških postopkih priprave testa
Vzdrževanje higiene v delavnici	- zna skrbeti za čistočo delovnega mesta in delavnice - zna urediti in očistiti skladišča surovin

KUHANJE IN STREŽBA

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Osebna higiena	- zna se urediti, zapeti obleko - upošteva estetiko obleke, osebno higieno in higieno okolja
Mehanska obdelava živil	- zna pripraviti orodje, ga pozna, loči, zna orodje pravilno očistiti in shraniti na svoje mesto - zna počistiti za sabo

Varstvo pri delu	- upošteva varstvo pri delu
Strežni inventar	- pravilno počisti svoje delovno mesto - pozna osnovne mehanske postopke živil - zna pripraviti, pospraviti in počistiti jedilnico ter mizo