

GROBI KURIKUL ZA STROKOVNE MODULE -2 . LETNIK PBO

TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Delovna mesta, čisti in nečisti prostori Osebna higiena Prilagajati se spremembam in slediti novostim v poklicu Uporaba energije	<ul style="list-style-type: none">- ponoviti oziroma obnoviti snov iz prvega letnika- spoznavanje novih materialov in njih pomen- varčno ravnanje z energijo, materialom in časom

PRIPRAVA ŽIVIL RASTLINSKEGA IZVORA

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Sodelovati pri pripravi in predelavi živil rastlinskega izvora	<ul style="list-style-type: none">- pomaga ali že samostojno pripravi enostavne izdelke (različne marmelade)

VZDRŽEVANJE IN HIGIENA DELOVNIH PROSTOROV

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Seznani se s predpisi, ki urejajo delovno področje čiščenja	- pripravi se in zaščiti v skladu s higienskimi in zaščitnimi postopki. Po navodilih pripravi delovne pripomočke glede na vrsto čiščenja
Našteje vrste in lastnosti materialov	- pri čiščenju upošteva lastnosti materialov in določi vrsto čiščenja - izvaja različne postopke čiščenja (ročno, strojno)
Pozna ukrepe za varno delo in ukrepe za ohranitev zdravja in preprečitev nezgod	- po navodilih uporablja stroje, naprave in pripomočke

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 - pomaga pri posameznih fazah tehnoloških postopkov priprave testa
Vzdrževanje higiene v delavnici	- zna skrbeti za čistočo delovnega mesta in delavnice - zna urediti in očistiti skladišča surovin

KOMUNIKACIJA NA DELOVNEM MESTU

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Razume različne skupine ljudi, njihove potrebe in navade	- vadi in opazuje besedno in nebesedno komunikacijo
Pozna osnove poslovnega bontona	- pri sodelovanju različnih skupin upošteva pravila poslovnega bontona - vadi obvladovanje neprijetnih situacij in sodeluje <pri reševanju le teh

KUHANJE IN STREŽBA

Operativni cilji	Minimalni standardi
1. sklop	
Osebna higiena	- osebna higiena in higiena dela
Mehanska obdelava živil	- uporaba orodja in shramba na svojem mestu
Varstvo pri delu	- upošteva varstvo pri delu
Zna pripraviti mize	- uredi jedilnico, postreže goste, pospravi - zna pripraviti tudi dekoracijo - prilagodi jo letnemu času in vrsti gostov

