



## KATALOG ZNANJA

### 1. IME: PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE I (PRI)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj praktičnega izobraževanja je:

- pisno in ustno komunicirati,
- načrtovati, pripraviti, izvajati in kontrolirati lastno delo in delo skupine,
- skrbeti za energetska racionalno in naravi prijazno tehnologijo,
- varovati zdravje in okolje ter ravnati v skladu z dobro higiensko prakso,
- uporabljati IKT tehnologijo.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

Pri praktičnem izobraževanju si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- preučuje delovna mesta, naloge in postopke v proizvodnji,
- zaznava probleme ter sprejema odgovornost,
- načrtuje oziroma išče sodobnejše oblike dela,
- organizira dela v podjetjih,
- praktično proučuje različne tehnologije in postopke ter proučuje realne situacije,
- vključuje se v delo v podjetju in prepoznava strokovna in organizacijska delovna področja,
- prepoznava različne vrste dokumentacij in njihov pomen.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent/ka <b>Organizacija in poslovanje podjetja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- spozna različna delovna področja v eni ali več delovnih organizacijah,</li><li>- razume različno organiziranost podjetij,</li><li>- spozna razvojne cilje podjetja,</li><li>- pozna povezanost podjetja z okoljem.</li></ul>	Študent/ka <ul style="list-style-type: none"><li>- opazuje in vrednoti delovanje podjetij,</li><li>- našteje partnerje podjetij,</li><li>- analizira vizijo in razvojne načrte podjetij,</li></ul>
<b>Ekonomika podjetja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- razume pomen priprave dela,</li><li>- pozna reprodukcijske materiale in z njimi ustrezno ravna,</li><li>- spozna različne vrste stroškov, ki nastajajo v proizvodnji,</li><li>- razume načela ekonomičnosti.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- izračunava ceno izdelkov,</li><li>- ekonomično ravna z energijo, surovinami in časom,</li><li>- sodeluje pri nabavi in skladiščenju surovin in izdelkov,</li></ul>



<p><b>Varstvo okolja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spozna predpise in ukrepe s področja ekologije in higijene,</li> <li>- pozna osnovne zakonitosti ravnanja z odpadki in osnovna načela varovanja okolja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- upošteva ukrepe s področja ekologije in higijene,</li> <li>- razvršča in odstranjuje odpadke,</li> </ul>
<p><b>Načrtovanje in dokumentacija</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spozna informacijsko tehnologijo, ki se uporablja v podjetju,</li> <li>- razume pomen uporabe računalnika in IKT tehnologije v poslovanju.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uporablja strojno in programsko opremo,</li> <li>- uporablja informacijsko tehnologijo,</li> <li>- spremlja novosti in sodeluje pri razvoju novih izdelkov,</li> <li>- izdelava pisno poročilo o delu,</li> <li>- utemelji opažanja in poda predloge za izboljšanje,</li> </ul>
<p><b>Varstvo pri delu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spozna predpise in ukrepe s področja varstva pri delu, požarne varnosti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- upošteva ukrepe s področja varstva pri delu, in požarne varnosti,</li> </ul>
<p><b>Priprava in vodenje del</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- razume tehnološke sheme in načrte,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- izpolnjuje zahtevano dokumentacijo,</li> <li>- zapiše in posodobi proizvodne dokumentacije,</li> <li>- sodeluje pri sprejemu in izdaji blaga iz skladišč,</li> </ul>
<p><b>Tehnološki postopki</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spozna delovanje in uporabo merilnih naprav,</li> <li>- razume potrebo po rednem vzdrževanju strojev in naprav,</li> <li>- prepozna postopke izdelave različnih živilskih izdelkov,</li> <li>- presodi o primernosti delovnih postopkov in optimizaciji delovnega procesa,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nadzira in beleži tehnološke parametre pri izdelavi izdelkov,</li> <li>- analizira primernost delovnih postopkov in optimizacijo delovnega procesa,</li> <li>- izpolnjuje predpisano dokumentacijo,</li> <li>- upošteva dobro higiensko prakso v podjetju,</li> <li>- izdelava pisno poročilo o delu,</li> <li>- utemelji opažanja in poda predloge za izboljšanje,</li> </ul>
<p><b>Prehrana in zdravje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna sestavo živil in pomen posameznih hranilnih snovi za zdravje,</li> <li>- prepozna postopke izdelave različnih živilskih izdelkov in jedi,</li> <li>- spremlja novosti na strokovnem področju.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sodeluje pri pripravi različnih živilskih izdelkov in jedi,</li> <li>- sodeluje pri načrtovanju jedilnikov,</li> <li>- skrbi za lastno osebno higieno in nadzoruje osebno higieno delavcev, delovnih prostorov, naprav in strojev,</li> <li>- nadzira in beleži tehnološke parametre pri izdelavi izdelkov ter izpolnjuje predpisano dokumentacijo,</li> <li>- upravlja z različnimi stroji in napravami,</li> <li>- ravna po tehnoloških shemah in načrtih.</li> </ul>



## **5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI**

- obvezna najmanj 80% prisotnost na praktičnem izobraževanju,
- študij literature,
- študent pripravi pisno nalogo in jo zagovarja pri predavatelju za PRI.

Posebnosti v izvedbi: delo v živilskih in prehranskih obratih, ali v obratih povezanih z živilstvom in prehrano.