



## KATALOG ZNANJA

### 1. IME: PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE II (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 energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo,
- varovati zdravje in okolje ter ravnati v skladu z dobro higiensko prakso,
- uporabljati IKT tehnologijo.
- pripraviti diplomsko delo.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

Pri praktičnem izobraževanju si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- kontrolira in vrednoti kakovost materialov, surovin, vmesnih in končnih izdelkov,
- zagotavlja varnost izdelkov in njihovo sledljivost ter vodenje ustrezne dokumentacije,
- upošteva priporočila pri pripravi zdravju prijazne hrane,
- sodeluje pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov,
- varuje zdravje in okolje ter ravna v skladu z dobro higiensko prakso,
- rešuje probleme ter sprejema odgovornost,
- načrtuje, organizira dela in išče sodobnejše oblike dela,
- praktično proučuje različne tehnologije in postopke, ter sodeluje v realnih situacijah,
- ravna v skladu s predpisi in internimi navodili ter sodeluje pri izvajanju notranjega nadzora.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent/ka - spozna razvojne cilje podjetja, - pozna povezanost podjetja z okoljem.	Študent/ka - opazuje in vrednoti delovanje podjetij, - našteje partnerje podjetij, - analizira vizijo in razvojne načrte podjetij,
<b>Zakonodaja, standardi in predpisi</b> - razume veljavno zakonodajo in predpise na delovnem področju.	- ravna v skladu z veljavno zakonodajo in internimi predpisi,
<b>Tehnologija in prehrana</b> - prepozna postopke izdelave različnih živilskih izdelkov, - opredeli osnovne in dodatne surovine za	- načrtuje in vodi lastno delo in delo skupine, - sodeluje pri vzdrževanju strojev in naprav,



<p>izdelavo različnih izdelkov,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opredeli princip delovanja strojev in naprav,</li> <li>- pozna načine vzdrževanja tehnološke opreme, naprav in strojev,</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>- 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>
<p><b>Nadzor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- razume pomen in načine preverjanja ustreznosti živilskih izdelkov in jedi,</li> <li>- pozna zahteve zagotavljanja osebne higijene, higijene prostorov in opreme,</li> <li>- razume pomen priprave različnih poročil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizira ustreznost izdelkov,</li> <li>- izvaja kemijske, senzorične, mikrobiološke in fizikalne analize surovin in izdelkov ter presodi o ustreznosti izdelkov,</li> <li>- upošteva dobro higiensko prakso v podjetju,</li> <li>- skrbi za lastno osebno higieno in vzdržuje higieno delovnih prostorov, naprav in strojev,</li> </ul>
<p><b>Trženje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše dejavnike, ki vplivajo na izbiro posamezne vrste embalaže,</li> <li>- pozna pogoje za prodajo izdelka,</li> <li>- opredeli zakonitosti in načine trženja,</li> <li>- spozna vrste in načine notranjega in zunanjega transporta,</li> <li>- pozna spremno dokumentacijo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sodeluje pri pripravi izdelkov za trg,</li> <li>- utemelji izbiro embalažnih materialov,</li> </ul>
<p><b>Diplomsko delo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spremlja delo v podjetju in išče temo svojega diplomskega dela,</li> <li>- komunicira s sodelavci in izbira mentorja za diplomsko delo v podjetju.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- izbere temo za diplomsko delo,</li> <li>- izdelava dispozicijo za diplomsko delo,</li> <li>- izvede praktični del diplomskega dela,</li> <li>- pripravi pisno poročilo o rezultatih svojega dela.</li> </ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Posebnost v izvedbi: delo v živilskih in prehranskih obratih ali z živilstvom in prehrano povezanimi obrati.