

1. Sistem zagotavljanja varnih živil

Dijak mora:

- razložiti, zakaj je higiena v obratu pomembna,
 - naštetih osnovna **HACCP načela**,
 - vedeti, kateri dejavniki vplivajo na rast mikroorganizmov,
 - naštetih nekaj glavnih bolezni, ki se prenašajo z živali, in povedati vsaj **en ukrep za preprečevanje** (npr. umivanje rok, pravilno kuhanje).
-

2. Proizvodnja mesa in mesnih izdelkov

Dijak mora:

- poznati osnovne **higienske pogoje** v klavnicah,
 - vedeti, zakaj se opravlja pregled živali pred klanjem,
 - naštetih glavne **faze zakola** (omamljanje – zakol – izkrvavitev – obdelava),
 - vedeti, da se trupovi ohladijo zaradi varnosti,
 - poznati osnovno razvrstitev mesa govedih in prašičev (vsaj da obstajajo kategorije),
 - vedeti, da po zakolu v mesu potekajo spremembe (postmortalni procesi),
 - znati naštetih **osnovne dele trupa** (vsaj nekaj primerov),
 - vedeti, da so ostanki zdravil, pesticidov in kovin v mesu lahko škodljivi,
 - naštetih glavne **sestavine mesnih izdelkov** (meso, maščoba, sol) in vsaj en primer dodatka (npr. nitrit),
 - poznati vsaj eno napako pri izdelavi mesnih izdelkov (npr. nepravilno kuhanje → izdelek se pokvari).
-

3. Proizvodnja mleka in mlečnih izdelkov

Dijak mora:

- vedeti, da mleko vsebuje **vodo, maščobe, beljakovine, ogljikove hidrate**,
 - poznati osnovne postopke obdelave (hlajenje, pasterizacija),
 - naštetih vsaj tri osnovne mlečne izdelke (npr. sir, jogurt, maslo),
 - vedeti, da obstajajo **analize mleka** za preverjanje kakovosti,
 - poznati osnovne zahteve za varno delo (umivanje rok, čista obleka).
-

4. Proizvodnja ostalih živil živalskega izvora

Dijak mora:

- znati naštetih dele jajca (lupina, beljak, rumenjak),
- vedeti, da se jajca kvarijo in jih je treba pravilno hraniti,
- naštetih vsaj eno metodo konzerviranja jajc ali rib (hlajenje, zamrzovanje),

- poznati vsaj eno lastnost medu (sladek, ne sme biti preveč vode),
- vedeti, da obstajajo tudi drugi čebelji proizvodi (npr. propolis).