

Predelava mleka v mlečne izdelke

Pripravi mleko za nadaljnje postopke predelave

povedati povprečno kemijsko sestavo mleka (87,5 % vode, 12,5 % suhe snovi – 3,8 % maščobe, 4,7 % laktoze, 3,4 % beljakovin, 0,6 % mineralnih snovi, vitamini v sledovih),
našteti postopke obdelave mleka v mlekarni (sprejem mleka, vzorčenje mleka, ugotavljanje kakovosti mleka, merjenje količine mleka, filtriranje mleka, predhlajenje, skladiščenje, toplotna obdelava mleka – sterilizacija, pasterizacija, dezodorizacija in deaeracija mleka, posnemanje mleka, tipizacija oz. standardizacija mleka, homogenizacija mleka),
našteti 5 strojev, ki so pomembni pri obdelavi mleka v mlekarni (tehtnica, pasterizator, avtoklav, dezodorizator, posnemalnik, baktofuga, homogenizirni ventil...),

Izdela mlečni izdelek

Dijak zna:

našteti 10 mlečnih izdelkov (maslo, kislá smetana, sladka smetana, smetana za kavo, sirotka, sir, topljeni sir, fermentirano mleko – jogurt, kislo mleko, kefir, probiotični jogurt),
našteti faze proizvodnje jogurta (pasterizacija, ohlajanje, cepljenje, polnjenje v lončke, fermentacija, ohlajanje, skladiščenje),
našteti faze proizvodnje sirov,
našteti faze izdelave masla.

Predelava mesa klavnih živali v mesne izdelke

Kategorizira meso klavnih živali

Dijak zna:

našteti vse vrste klavnih živali in pri vsaki skupini 2 primera živali (kopitarji – konji, osli...; parkljarji - govedo, prašiči...; perutnina – kokoši, purani...; kunci; gojena divjad; druge živali – želve, ribe...),
našteti faze zakola goveda (predklavna tehnologija, omamljanje, dvig na transportni tir, zakol in izkrvavitev, izkoževanje, prerez in odstranjevanje notranjih organov, razsek trupa in obdelava, veterinarski pregled in presoja, tehtanje toplih polovic, ocenjevanje kakovosti mesa, hlajenje, skladiščenje), prašičev (predklavna tehnologija, omamljanje, dvig na transportni tir, zakol in izkrvavitev, pranje, garanje, odstranjevanje ščetin, ožiganje v peči, tuširanje, odstranjevanje ožganin, prerez trupa in odstranjevanje notranjih organov, razpolavljanje in obdelava polovic, veterinarski pregled in presoja, tehtanje toplih polovic, ocenjevanje kakovosti mesa, hlajenje, skladiščenje) in perutnine (pregled perutnine, obešanje na lire, omamljanje, zakol in izkrvavitev, oparjanje, skubljenje, pranje trupov, odstranjevanje notranjih organov, veterinarski pregled, razkosanje, hlajenje, tehtanje, pakiranje),
povedati, kako označimo zdravstveno ustrezno meso (ovalna veterinarska oznaka),
našteti vse dejavnike za ocenjevanje kakovosti goveda (starost, spol, teža, mesnatost, zamaščenost) in prašičev (starost, spol, teža, mesnatost).

Pravilno izbere in izvede postopke podaljšanja obstojnosti mesa

Dijak zna:

našteti fizikalne (hlajenje, zamrzovanje, pasterizacija, sterilizacija, sušenje) in kemijske načine podaljšanja obstojnosti mesa (dimljenje, soljenje, razsoljevanje),
našteti osnovne surovine (meso, mastnina, drobovina) in skupine dodatnih surovin in pri vsaki našteti 2 primera dodatka (dodatki rastlinskega izvora – riž, začimbe...; dodatki živalskega izvora – kri, mleko...; kemijski dodatki – sol, nitritna sol...; mikrobiološki dodatki – starter kultura, encimi...) v mesni industriji,
našteti 4 skupine mesnih izdelkov in pri vsaki skupini našteti 3 tipične izdelke skupine (pasterizirane mesnine – hrenovke, safalade, posebna klobasa...; sterilizirane mesnine – pašteta v konzervi, mesni narezek, gotove jedi...; sušene mesnine – pršut, budjola, ogrska salama...; mesni pripravki – meso za čevapčiče, pečenice, biftek...),
našteti 4 strojev, ki se uporabljajo v mesni industriji (volk, kuter, koloidni mlin, ledomat, dimna komora, mnogoigelní stroj, avtoklav, polnilka...),

Pakira in skladišči meso in izdelke

našteti kaj vsebuje deklaracija mesnih izdelkov (ime proizvoda, osnovne surovine, dodatki, neto količina, rok uporabnosti, navodilo za hranjenje...),

našteti kje skladiščimo mesne izdelke (hladilnik, zamrzovalnik, sobna temperatura).

Ostala živila živalskega izvora

Kategorizira jajca in izdelka jajčni izdelek

Dijak zna:

povedati, kako je zgrajeno jajce (lupina, beljak, rumenjak, zračna komora, halaza, vietilinska membrana, zasnova zarodka),

našteti 3 lastnosti jajc (koagulacija, penjenje, emulgiranje, hranilni dodatek, aromatični dodatek, barvni dodatek).

Razvrsti ribe in izdelka ribji izdelek

razdeliti ribe (morske, sladkovodne ribe),

našteti 5 morskih (list, brancin, orada, oslič, sardela, skuša...) in 5 sladkovodnih rib (jeseter, krap, losos, postrv, ščuka...),

našteti 5 ostalih vodnih živali (hobotnica, sipa, ligenj, jastog, rarog, rakovica, škamp, klapavica, ostriga...),

našteti 4 načine predelave rib (zamrznjene ribe, slane ribe, dimljene ribe, posušene ribe) in 4 ribje izdelke (ribje konzerve, ribje polkonzerve, zamrznjeni ribji izdelki, gotove ribje jedi).