

Minimalni standardi za modul TŽŽ so zapisani v katalogu znanj ter letnem delovnem načrtu (informativni in formativni cilji).

Za vsebinske sklope dijak:

#### Fermentirana mleka

- pozna vrste, značilnosti in lastnosti mikroorganizmov v mlekarskih mikrobioloških kulturah in njihov tehnološki pomen
- razume zahteve za odbiranje mleka za fermentirano mleko
- opredeli namen uporabe dodatkov pri izdelavi fermentiranega mleka
- pozna vse glavne vrste fermentiranega mleka
- razume mlečno-kislinsko in alkoholno fermentacijo
- pojasni zaporedje tehnoloških postopkov izdelave glavnih vrst fermentiranega mleka
- primerja pomen probiotičnih mlečnih izdelkov z ostalimi izdelki
- izdelava fermentirana mleka

#### Siri

- primerja značilne vrste sirov glede na delež vode
- pozna pomen osnovnih sirarske mikrobiološke kulture
- analizira princip poteka kislinske koagulacije mleka/kazeina
- pozna mikrobiološke kulture žlahtnih plesni in rdeče maže
- pojasni pomen kriterijev odbiranja mleka za izdelavo sira
- opredeli pomen posamezne tehnološke faze izdelave različnih sirov
- prepozna osnovne značilnosti sirov
- razloži načine podaljševanja obstojnosti sira
- razume tehnološki postopek izdelovanja topljenega sira

#### Izdelki iz smetane

- pojasni načine pridobivanja smetane
- razume kriterije ocenjevanja kakovosti smetane
- razloži tehnološki postopek izdelovanja posameznih izdelkov iz smetane

#### Sladoled

- opiše lastnosti posameznih sestavin za izdelavo sladoleda
- pojasni tehnološki postopek industrijske izdelave sladoleda

#### Ekološka predelava mleka

- preuči zahteve za proizvodnjo ekološkega mleka
- preuči zahteve za predelavo ekološkega mleka v mlečne izdelke

#### Stranski produkti pri proizvodnji mlečnih izdelkov

- pozna problem onesnaževanja okolja z odpadnimi vodami in stranskimi produkti mlekarskih obratov
- pozna načine neškodljivega odstranjevanja in uporabe sirotke

#### Proizvodnja svežega mesa

- razume pomen in razširjenost živinoreje v Sloveniji
- pozna organske sisteme živali

- prepozna sistem označevanja živali, transport živali in postopek z živalmi pred klanjem
- pozna sistem notranjega nadzora v živilskih obratih
- loči vrste klavnic glede na njihovo kapaciteto in njihovo ureditev
- pozna pomen predklavnih postopkov na končno kvaliteto mesa in izdelkov
- analizira vrste procesov, ki potekajo v mesu po zakolu in njihov vpliv na kakovost mesa in izdelkov
- pojasni vpliv tehnoloških parametrov na končno kvaliteto mesa, drobovine in izdelkov
- pozna najpogostejše povzročitelje toksoinfekcij povzročenih z živili živalskega izvora
- prepozna znake kvara in nezaželenih sprememb mesa
- razvršča posamezne kose in kategorij mesa za predelavo
- seznanjeni se s predpisano dokumentacijo

#### Proizvodnja mesnih izdelkov

- razume primernost posameznih kosov in kategorij mesa za predelavo
- pozna namen dodatnih sestavin in aditivov pri izdelavi mesnih izdelkov
- pojasni pomen in zakonska določila za uporabo aditivov
- pozna značilnosti izdelave različnih skupin mesnih izdelkov v mesno predelovalni industriji
- izbere pripomočke, stroje in naprave za predelavo mesa,
- pozna postopke izdelave različnih mesnih izdelkov
- pozna postopek skladiščenja in vzdrževanja hladne verige
- seznanjeni se s spremno dokumentacijo
- pozna senzorične in kemične analize mesa in mesnih izdelkov
- prepozna napake in znake kvara mesnih izdelkov
- razume pomen sledljivosti
- seznanjeni se s spremno dokumentacijo

#### Predelava jajc

- pozna vrste jajc
- pozna vrste jajčnih polizdelkov
- pozna kemično sestavo in tehnološke lastnosti jajc in jajčnih izdelkov
- pozna načine uporabe jajčnih polizdelkov

#### Proizvodnja ribjih izdelkov

- pozna vrste ribolova in gojenja vodnih živali
- razdeli ribe in vodne živali po različnih kriterijih
- razume zahteve za kakovost rib
- opiše znake kvara rib in drugih vodnih živali
- razume pomen sledljivosti
- razume tehnološke postopke predelave rib in drugih vodnih živali
- razvrsti ribje izdelke v osnovne skupine.