

**MINIMALNI STANDARDI ZNANJA**  
**TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE**

Minimalni standardi znanja	
1. letnik	<p>ODGOVORNO RAVNANJE V ŽIVILSTVU</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- našteje poklice v živilstvu</li><li>- pozna racionalno rabo energije, surovin in časa</li><li>- opredeli pojma higiena in osebna higiena</li><li>- pojasni pravilno umivanje rok</li><li>- pozna postopek razkuževanja</li><li>- pozna delovno obleko in pomen</li><li>- razume zdravstvene zahteve za delavce, ki rokujejo z živili</li><li>- je seznanjen kateri predpisi urejajo področje živilstva</li><li>- našteje prostore v živilskem obratu</li><li>- zna opredeliti opremo in pripomočke v živilstvu</li><li>- pozna osnove čiščenja</li><li>- pozna nevarnosti pri delu z živili</li><li>- zna pravilno ukrepati, da zavaruje zdravje in okolje</li><li>- razumen pomen zagotavljanja varnih živil in da ima pri tem velik pomen vodenje dokumentacije, označevanje živil in sledljivost</li><li>- se seznani z umikom in odpoklicem živil<ul style="list-style-type: none"><li>• dijak zna poskrbeti za osebno higieno</li><li>• z učiteljevo pomočjo izvede čiščenje živilske delavnice</li></ul></li></ul> <p>PROCESI V ŽIVILSTVU</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pojasni vzroke za spremembe na živilih (kvar)</li><li>- pozna načine preprečevanja kvara živil</li><li>- se seznani z mikrobiološkim kvarom</li><li>- opredeli tehnike pakiranja</li><li>- opiše embalažne materiale</li><li>- našteje načine konzerviranja</li><li>- pojasni pomen konzerviranja</li><li>- opiše izbran postopek konzerviranja</li><li>- pozna pogoje skladiščenja živil</li><li>- pojasni pomen pravilnega skladiščenja</li><li>- pozna transportna sredstva znotraj živilskega obrata</li><li>- našteje postopke obdelave živil</li><li>- je seznanjen s spremembo lastnosti živil po obdelavi</li><li>- opredeli stroje in opremo v živilstvu</li><li>- pozna varno ravnanje s stroji</li><li>- zna pretvarjati merske enote</li><li>- našteje in opiše merilne naprave v živilstvu</li><li>- pojasni pomen merjenja v živilstvu</li><li>- opredeli kakovost živila</li><li>- opiše načine analiziranja živil (fizikalne, kemijske in mikrobiološke metode)</li><li>- pozna lastnosti, ki nas opozarjajo na napake živil</li><li>- pozna čutila s katerimi zaznavamo napake izdelkov<ul style="list-style-type: none"><li>• dijak ustrezno skladišči živila</li><li>• s pomočjo izvede konzerviranje, pakiranje in označevanje živil</li></ul></li></ul>

	<p>OSNOVE PREHRANE IN ŽIVILSKE MIKROBIOLOGIJE</p> <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- našteje hranilne snovi (beljakovine, maščobe, vitamini, mineralne snovi)</li> <li>- pozna pomen dodatkov v prehrani</li> <li>- pojasni razliko med patogenimi in koristnimi mikroorganizmi</li> <li>- opredeli različne vrste poživil</li> <li>- našteje in opiše vrste pijač</li> <li>- pozna razgradnjo hrane</li> <li>- pojasni pojem zdrava prehrana</li> <li>- našteje dele prebavil</li> <li>- pojasni posledice nezdravega prehranjevanja <ul style="list-style-type: none"> <li>• z učiteljevo pomočjo izbere in razvrsti živila po piramidi zdrave prehrane</li> <li>• s pomočjo učitelja prepozna pokvarjeno živilo</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>2.</b> <b>letnik</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dijak zna poskrbeti za osebno higieno</li> <li>• z učiteljevo pomočjo izvede čiščenje živilske delavnice</li> <li>• dijak ustrezno skladišči živila</li> <li>• s pomočjo izvede konzerviranje, pakiranje in označevanje živil</li> <li>• z učiteljevo pomočjo izbere in razvrsti živila po piramidi zdrave prehrane</li> <li>• s pomočjo učitelja prepozna pokvarjeno živilo</li> </ul>