



KATALOG ZNANJA

1. IME: PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE I (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.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

Pri praktičnem izobraževanju si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- preučuje delovna mesta, naloge in postopke v proizvodnji,
- zaznava probleme ter sprejema odgovornost,
- načrtuje oziroma išče sodobnejše oblike dela,
- organizira dela v podjetjih,
- praktično proučuje različne tehnologije in postopke ter proučuje realne situacije,
- vključuje se v delo v podjetju in prepoznava strokovna in organizacijska delovna področja,
- prepoznava različne vrste dokumentacij in njihov pomen.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent/ka Organizacija in poslovanje podjetja <ul style="list-style-type: none">- spozna različna delovna področja v eni ali več delovnih organizacijah,- razume različno organiziranost podjetij,- spozna razvojne cilje podjetja,- pozna povezanost podjetja z okoljem.	Študent/ka <ul style="list-style-type: none">- opazuje in vrednoti delovanje podjetij,- našteje partnerje podjetij,- analizira vizijo in razvojne načrte podjetij,
Ekonomika podjetja <ul style="list-style-type: none">- razume pomen priprave dela,- pozna reprodukcijske materiale in z njimi ustrezno ravna,- spozna različne vrste stroškov, ki nastajajo v proizvodnji,- razume načela ekonomičnosti.	<ul style="list-style-type: none">- izračunava ceno izdelkov,- ekonomično ravna z energijo, surovinami in časom,- sodeluje pri nabavi in skladiščenju surovin in izdelkov,



<p>Varstvo okolja</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna predpise in ukrepe s področja ekologije in higijene, - pozna osnovne zakonitosti ravnanja z odpadki in osnovna načela varovanja okolja. 	<ul style="list-style-type: none"> - upošteva ukrepe s področja ekologije in higijene, - razvršča in odstranjuje odpadke,
<p>Načrtovanje in dokumentacija</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna informacijsko tehnologijo, ki se uporablja v podjetju, - razume pomen uporabe računalnika in IKT tehnologije v poslovanju. 	<ul style="list-style-type: none"> - uporablja strojno in programsko opremo, - uporablja informacijsko tehnologijo, - spremlja novosti in sodeluje pri razvoju novih izdelkov, - izdelava pisno poročilo o delu, - utemelji opažanja in poda predloge za izboljšanje,
<p>Varstvo pri delu</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna predpise in ukrepe s področja varstva pri delu, požarne varnosti. 	<ul style="list-style-type: none"> - upošteva ukrepe s področja varstva pri delu, in požarne varnosti,
<p>Priprava in vodenje del</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume tehnološke sheme in načrte, 	<ul style="list-style-type: none"> - izpolnjuje zahtevano dokumentacijo, - zapiše in posodobi proizvodjalne dokumentacije, - sodeluje pri sprejemu in izdaji blaga iz skladišč,
<p>Tehnološki postopki</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna delovanje in uporabo merilnih naprav, - razume potrebo po rednem vzdrževanju strojev in naprav, - prepozna postopke izdelave različnih živilskih izdelkov, - presodi o primernosti delovnih postopkov in optimizaciji delovnega procesa, 	<ul style="list-style-type: none"> - nadzira in beleži tehnološke parametre pri izdelavi izdelkov, - analizira primernost delovnih postopkov in optimizacijo delovnega procesa, - izpolnjuje predpisano dokumentacijo, - upošteva dobro higiensko prakso v podjetju, - izdelava pisno poročilo o delu, - utemelji opažanja in poda predloge za izboljšanje,
<p>Prehrana in zdravje</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna sestavo živil in pomen posameznih hranilnih snovi za zdravje, - prepozna postopke izdelave različnih živilskih izdelkov in jedi, - spremlja novosti na strokovnem področju. 	<ul style="list-style-type: none"> - sodeluje pri pripravi različnih živilskih izdelkov in jedi, - sodeluje pri načrtovanju jedilnikov, - skrbi za lastno osebno higieno in nadzoruje osebno higieno delavcev, delovnih prostorov, naprav in strojev, - nadzira in beleži tehnološke parametre pri izdelavi izdelkov ter izpolnjuje predpisano dokumentacijo, - upravlja z različnimi stroji in napravami, - ravna po tehnoloških shemah in načrtih.



5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Posebnosti v izvedbi: delo v živilskih in prehranskih obratih, ali v obratih povezanih z živilstvom in prehrano.