



KATALOG ZNANJA

1. IME: PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE II (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.
- pripraviti diplomsko delo.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

Pri praktičnem izobraževanju si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- kontrolira in vrednoti kakovost materialov, surovin, vmesnih in končnih izdelkov,
- zagotavlja varnost izdelkov in njihovo sledljivost ter vodenje ustrezne dokumentacije,
- upošteva priporočila pri pripravi zdravju prijazne hrane,
- sodeluje pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov,
- varuje zdravje in okolje ter ravna v skladu z dobro higiensko prakso,
- rešuje probleme ter sprejema odgovornost,
- načrtuje, organizira dela in išče sodobnejše oblike dela,
- praktično proučuje različne tehnologije in postopke, ter sodeluje v realnih situacijah,
- ravna v skladu s predpisi in internimi navodili ter sodeluje pri izvajanju notranjega nadzora.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent/ka - spozna razvojne cilje podjetja, - pozna povezanost podjetja z okoljem.	Študent/ka - opazuje in vrednoti delovanje podjetij, - našteje partnerje podjetij, - analizira vizijo in razvojne načrte podjetij,
Zakonodaja, standardi in predpisi - razume veljavno zakonodajo in predpise na delovnem področju.	- ravna v skladu z veljavno zakonodajo in internimi predpisi,
Tehnologija in prehrana - prepozna postopke izdelave različnih živilskih izdelkov, - opredeli osnovne in dodatne surovine za	- načrtuje in vodi lastno delo in delo skupine, - sodeluje pri vzdrževanju strojev in naprav,



<ul style="list-style-type: none">- izdelavo različnih izdelkov,- opredeli princip delovanja strojev in naprav,- pozna načine vzdrževanja tehnološke opreme, naprav in strojev,- spremlja novosti na strokovnem področju.	<ul style="list-style-type: none">- sodeluje pri pripravi različnih živilskih izdelkov in jedi,- sodeluje pri načrtovanju jedilnikov,- nadzira in beleži tehnološke parametre pri izdelavi izdelkov ter izpolnjuje predpisano dokumentacijo,- upravlja z različnimi stroji in napravami,- ravna po tehnoloških shemah in načrtih,
Nadzor <ul style="list-style-type: none">- razume pomen in načine preverjanja ustreznosti živilskih izdelkov in jedi,- pozna zahteve zagotavljanja osebne higijene, higijene prostorov in opreme,- razume pomen priprave različnih poročil.	<ul style="list-style-type: none">- analizira ustreznost izdelkov,- izvaja kemijske, senzorične, mikrobiološke in fizikalne analize surovin in izdelkov ter presodi o ustreznosti izdelkov,- upošteva dobro higiensko prakso v podjetju,- skrbi za lastno osebno higieno in vzdržuje higieno delovnih prostorov, naprav in strojev,
Trženje <ul style="list-style-type: none">- opiše dejavnike, ki vplivajo na izbiro posamezne vrste embalaže,- pozna pogoje za prodajo izdelka,- opredeli zakonitosti in načine trženja,- spozna vrste in načine notranjega in zunanjega transporta,- pozna spremno dokumentacijo.	<ul style="list-style-type: none">- sodeluje pri pripravi izdelkov za trg,- utemelji izbiro embalažnih materialov,
Diplomsko delo <ul style="list-style-type: none">- spremlja delo v podjetju in išče temo svojega diplomskega dela,- komunicira s sodelavci in izbira mentorja za diplomsko delo v podjetju.	<ul style="list-style-type: none">- izbere temo za diplomsko delo,- izdela dispozicijo za diplomsko delo,- izvede praktični del diplomskega dela,- pripravi pisno poročilo o rezultatih svojega dela.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Posebnost v izvedbi: delo v živilskih in prehranskih obratih ali z živilstvom in prehrano povezanimi obrati.