



PRIROČNIK 1

UČNI IZIDI

**ZA PEKARSKE POMOČNIKE,
POMOČNIKE NATAKARJA,
KUHINJSKE IN KUHARSKE POMOČNIKE TER
POMOČNIKE V TEKSTILNEM SEKTORJU**

**UČNI IZIDI SO OPREDELJENI NA NIVOJU 1 IN NIVOJU 2
AVSTRIJSKEGA, SLOVENSKEGA IN NEMŠKEGA NACIONALNEGA
OGRODJA KVALIFIKACIJ
TER EVROPSKEGA OGRODJA KVALIFIKACIJ**

INFORMACIJE ZA UDELEŽENCE IN IZVAJALCE POKLICNEGA USPOSABLJANJA

OKTOBER 2015

www.eqfmeetsecvet.eu

PRIROČNIK 1

UČNI IZIDI

**ZA PEKARSKE POMOČNIKE,
POMOČNIKE NATAKARJA,
KUHINJSKE IN KUHARSKE POMOČNIKE TER
POMOČNIKE V TEKSTILNEM SEKTORJU**

**UČNI IZIDI SO OPREDELJENI NA NIVOJU 1 IN NIVOJU 2
AVSTRIJSKEGA, SLOVENSKEGA IN NEMŠKEGA NACIONALNEGA
OGRODJA KVALIFIKACIJ
TER EVROPSKEGA OGRODJA KVALIFIKACIJ**

**PRIROČNIK JE BIL OBLIKOVAN V OKVIRU PROJEKTA
EQF MEETS ECVET,
KI GA FINANCIRA EU.**

OKTOBER 2015



PRIROČNIK SO PRIPRAVILI:

MARION BOCK IZ CHANCE B, MAG. JASMINA BREZNIK, TANJA BERLOT, KATJA GREIF, MATEJA BUKVIČ IN ALEŠKA KNAFLIČ CIJAN IZ VDC POLŽ MARIBOR, MASSIMO ALOE IN PATRIZIA GIORIO IZ FORMAZIONE CO&SO NETWORK, MARLIES KRUMBÖHMER IZ CHIEMGAU-LEBENSILFE-WERKSTÄTTEN IN VIDMANTAS TUTLYS IZ UNIVERZE VYTAUTAS MAGNUS UNIVERSITY.

GRAFIČNO OBLIKOVANJE JE IZVEDLO PODJETJE TPI COMMUNICATION SERVICES IZ GRADCA V AVSTRIJI.

PRIROČNIK JE NATISNILA TISKARNA REHADRUCK IZ GRADCA V AVSTRIJI.

POSEBNA ZAHVALA JE NAMENJENA ZAPOSLENIM IN UDELEŽENCEM V OMENJENIH ORGANIZACIJAH ZA NJIHOVO POMOČ PRI PRIPRAVI UČNIH IZIDOV.

AVTORSKE PRAVICE SI PRIDRŽUJE KONZORCIJ PROJEKTA.
PRIROČNIK LAHKO UPORABLJA IN KOPIRA KDORKOLI,
NI PA GA DOVOLJENO KAKORKOLI SPREMINJATI.
UPAMO, DA BO PRIROČNIK UPORABLJALO VELIKO LJUDI.

KAZALO

UVOD	6
V PRIROČNIKU BOSTE NAŠLI OPISE ENOT UČNIH IZIDOV ZA NASLEDNJE PROGRAME USPOSABLJANJA:	
PEKARSKI POMOČNIK NA NIVOJU 1 AVSTRIJSKEGA NOK	7
PEKARSKI POMOČNIK NA NIVOJU 2 AVSTRIJSKEGA NOK	21
POMOČNIK NATAKARJA NA NIVOJU 1 SLOVENSKEGA NOK	40
POMOČNIK NATAKARJA NA NIVOJU 2 SLOVENSKEGA NOK	53
KUHINJSKI POMOČNIK NA NIVOJU 1 EOK	67
KUHARSKI POMOČNIK NA NIVOJU 2 EOK	85
POMOČNIK V TEKSTILNEM SEKTORJU NA NIVOJU 1 NEMŠKEGA NOK	115
ŠIVALNI DELAVCI NA NIVOJU 2 NEMŠKEGA NOK	130
REFERENCE	148
KONTAKTI	149

UVOD

KNJIŽICA JE PRVI REZULTAT PROJEKTA „EQF MEETS ECVET”.
PROJEKT JE FINANCIRALA EVROPSKA KOMISIJA.
PROJEKT JE POTEKAL OD LETA 2013 DO 2015.

PRI NJEM SO SODELOVALI PARTNERJI IZ AVSTRIJE, BELGIJE, NEMČIJE,
ITALIJE, LITVE IN SLOVENIJE.

CILJ JE BIL RAZVITI DVA MODELA.

MODEL 1 PRIKAŽUJE, KAKO OPISATI OSNOVNE POKLICNE KVALIFIKACIJE NA
RAZLIČNIH RAVNEH USPOSABLJENOSTI Z RAZDELITVIJO
V ENOTE UČNIH IZIDOV.

MODEL 2 PRIKAŽUJE, KAKO SE LAHKO ENOTE UČNIH IZIDOV DODELI USTREZNIM
NIVOJEM NACIONALNIH OGRODIJ KVALIFIKACIJ.

V DRŽAVAH, KJER BOSTA MODELA POSTALA DEL SISTEMOV NACIONALNE
KVALIFIKACIJE, BODO UDELEŽENCI TEH PROGRAMOV POKLICNEGA
IZOBRAŽEVANJA IN USPOSABLJANJA LAHKO VREDNOTILI SVOJE UČNE IZIDE NA
RAZLIČNIH NIVOJIH IN PRIDOBILI CERTIFIKAT, KI JIM BO OMOGOČAL LAŽJO
ZAPOSLOJIVOST TER ŠIRITEV ZNANJ VSEŽIVLJENSKEGA UČENJA.

KNJIŽICA JE DEL MODELA 1.

V NJEJ NAJDETE UČNE IZIDE ZA ŠTIRI RAZLIČNE OSNOVNE POKLICNE
KVALIFIKACIJE.

OPREDELJENI SO NA NIVOJU 1 IN NIVOJU 2 NACIONALNIH OGRODIJ
KVALIFIKACIJ PARTNERSKIH DRŽAV.

V ITALIJI NI NACIONALNEGA OKVIRA KVALIFIKACIJ, ZATO JE ITALIJANSKI
PARTNER UPORABIL EVROPSKO OGRODJE KVALIFIKACIJ.

UČNI IZIDI VAM DAJO VTIS O ŠTIRIH RAZLIČNIH PROGRAMIH USPOSABLJANJA,
PRIKAŽUJEJO, KAJ SE UDELEŽENEC V POSAMEZNI KVALIFIKACIJI NAUČI IN
KATERO DELO JE SPOSOBEN OPRAVLJATI.

OPISI UČNIH IZIDOV SO NAMENJENI BOLJŠI SEZNANJENOSTI S TEMI ŠTIRIMI
PROGRAMI USPOSABLJANJA.

NAZIV KVALIFIKACIJE: PEKARSKI POMOČNIK „OSNOVNI“

NIVO KVALIFIKACIJE NOK: NIVO 1

**POVEZANA KVALIFIKACIJA:
PEKARSKI POMOČNIK „NADALJEVALNI“**

PODROČJE DELA: PROIZVODNJA PEKARSKIH IZDELKOV

OPIS:

PEKARSKI POMOČNIK DELA V PEKARNAH, KAVARNAH, SLAŠČIČARNAH, PEKARNAH ZNOTRAJ SUPERMARKETOV.

RAZLIČNA ŽIVILA PREDELUJE HIGIENIČNO.

UPORABLJA OBIČAJNE NAPRAVE IN OPREMO IN PRIPRAVLJA TER IZBOLJŠUJE PEKARSKE IZDELKE V SKLADU Z RECEPTI.

UPORABLJENO OPREMO, NAPRAVE IN DELOVNO MESTO ČISTI IN PRAVILNO SHRANJUJE ŽIVILA IN PEKARSKE IZDELKE.

PRODAJA PEKARSKE IZDELKE IN INFORMIRA O SESTAVINAH.

VSE TE NALOGE IZVAJA POD NEPOSREDNIM NADZOROM.

MODUL 1: HIGIENA

ENOTA 1: SKRB ZA OSEBNO HIGIENO

ZNANJE:

DEM, DA SE MORAM VSAK DAN STUŠIRATI ALI UMITI.
DEM, DA SI MORAM PO OBISKU STRANIŠČA UMITI IN RAZKUŽITI ROKE,
TUDI KO KIHNEM ALI KAŠLJAM.
ZNAM RAZLOŽITI, KAKO JE TO TREBA PRAVILNO NAREEDITI.
DEM, DA MORAJO BITI MOJI NOHTI KRATKI IN ČISTI.

SPRETNOSTI:

VSAK DAN SE UMIJEM ALI STUŠIRAM.
ROKE SI PRAVILNO UMIJEM IN RAZKUŽIM.
SKRBIM, DA SO MOJI NOHTI KRATKI IN ČISTI.
MOJ NADREJENI ME NA TO REDNO OPOMINJA.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA STA OSEBNA HIGIENA IN ČISTOST PRI DELU ZELO POMEMBNI.
PRIPRAVLJEN SEM SKRBETI ZANJU.
ČE ME NEKDO REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZANJU.

ENOTA 2: SKRB ZA HIGIENO NA DELU

ZNANJE:

DEM, DA MORAM V PEKARNI NOSITI DELOVNA OBLAČILA.
DEM, DA MORAJO BITI MOJA DELOVNA OBLAČILA ČISTA.
DEM, DA MORAM IMETI OBUTE ČEVLJE, KI NE DRSIJO.
DEM TUDI, DA MORAM IMETI POKRITE LASE IN SI SNETI NAKIT.
DEM, DA MORA BITI DELOVNO OKOLJE ČISTO.
DEM, DA MORAM BITI POSEBEJ PREVIDEN PRI RAVNANJU Z JAJCI,
SUROVIM MESOM ALI RIBAMI IN ODTALJENIMI ŽIVILI.

SPRETNOSTI:

OBLEČEM SI LE ČISTA IN ZAHTEVANA DELOVNA OBLAČILA.
Z VELIKO PODPORE HIGIENIČNO OBDELUJEM ŽIVILA.
KO OBDELUJEM DOLOČENA ŽIVILA, KOT SO JAJCA, SUROVO MESO ALI RIBE,
SEM ŠE POSEBEJ POZOREN IN KO ZA TEM ČISTIM DELOVNO OKOLJE.
MOJ NADREJENI JE VEDNO PRISOTEN, KO DELAM S TEMI ŽIVILI.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA SO ČISTA DELOVNA OBLAČILA PRI DELU ZELO POMEMBNA.
ČE ME NEKDO PRED ZAČETKOM DELA OPOZORI, SI OBLEČEM ZAHTEVANA
ČISTA DELOVNA OBLAČILA.

MED DELOM SEM POZOREN NA ČISTOČO.

Z VELIKO PODPORE ZNAM HIGIENIČNO OBDELOVATI ŽIVILA.

MODUL 2: SKUPINSKO DELO**ENOTA 3: DELO V SKUPINI****ZNANJE:**

VEM, DA IMAM NADREJENEGA.

VEM, DA IMA DRUGAČNE PRAVICE IN ODGOVORNOSTI KOT JAZ.

ZNAM NAVESTI DOBRE PRIMERE DOBRE KOMUNIKACIJE Z MOJIM
NADREJENIM.

VEM, DA IMAM NA DELU PRAVICE IN DOLŽNOSTI.

ZNAM POIMENOVATI OSEBO V ORGANIZACIJI, KI JO LAHKO O NJIH VPRAŠAM.

ZNAM NAVESTI PRIMERE DOBRE KOMUNIKACIJE Z MOJIMI SODELAVCI.

ZNAM RAZLOŽITI, KAJ JE LEPO VEDENJE.

VEM, DA SE NE SMEM PREPIRATI.

KO SEM V TEŽAVAH, VEM, DA MORAM O NJIH POVEDATI SVOJEMU
NADREJENEMU.

SPRETNOSTI:

DOBRO SODELUJEM Z DRUGIMI.

TRUDIM SE, DA SVOJE SODELAVCE PODPIRAM.

SPREJMEM, KAR MI POVE MOJ NADREJENI.

ČE SE NE STRINJAM, MU/JI TO VLJUDNO POVEM.

SPOSOBNOSTI:

TRUDIM SE, DA DOBRO SODELUJEM Z DRUGIMI.

Z VELIKO PODPORE VIDIM, ČE DRUGI POTREBUJEJO POMOČ.

POMAGAM, ČE MI TO NAROČIJO.

SPREJEMAM NAVODILA SVOJIH NADREJENIH.

MODUL 3: UPORABA OPREME IN NAPRAV

ENOTA 4: RAVNANJE Z OPREMO IN NAPRAVAMI

ZNANJE:

POIMENUJEM NAPRAVE IN OPREMO, KI SE POGOSTO UPORABLJA.
RAZLOŽIM, ZA KAJ SE UPORABLJAJO.
VEM, DA MORAM PRI UPORABI BITI PREVIDEN.

O PEČICI VEM NASLEDNJE:

VEM, DA SE NA PEČICI LAHKO NASTAVI RAZLIČNE TEMPERATURE.
VEM, DA SE PEČICA ZELO SEGREJE IN OSTANE TOPLA ŠE VELIKO ČASA PO
IZKLOPU.
ZNAM POKAZATI, KATERO POSODO LAHKO DAJEMO V PEČICO.

O HLADILNIKU VEM NASLEDNJE:

VEM, DA V HLADILNIK NE SMEM DAJATI TOPLIH STVARI.
VEM, DA JE TREBA NEKATERE PEKARSKE IZDELKE POKRITI,
DA SE NE IZSUŠIJO.

O PLANETARNEM MEŠALNIKU VEM NASLEDNJE:

VEM, DA SE S PLANETARNIM MEŠALNIKOM LAHKO POŠKODUJEM.
RAZLOŽIM, NA KAJ MORAM BITI POZOREN, KO NAPRAVO RAZSTAVLJAM ZA
ČIŠČENJE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE PRAVILNO UPORABLJAM PEKARSKO OPREMO
IN NAPRAVE.
Z NJIMI VEDNO PREVIDNO RAVNAM, DA NE POŠKODUJEM SEBE ALI KOGA
DRUGEGA.
Z VELIKO PODPORE JIH ZNAM TUDI RAZSTAVITI ZA ČIŠČENJE.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA NE SMEM SAM UPORABLJATI OPREME IN NAPRAV.
Z VELIKO PODPORE ZNAM DELATI Z OPREMO IN NAPRAVAMI.
OPAZIM, KO NAPRAVA NE DELUJE PRAVILNO.
O TEM TAKOJ OBVESTIM SVOJEGA NADREJENEGA.

MODUL 4: PEKA OSNOVNIH SLAŠČIC V SKLADU Z RECEPTI

ENOTA 5: PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA

ZNANJE:

VEM, DA MORA BITI DELOVNO OKOLJE ČISTO.

POIMENUJEM NAPRAVE IN OPREMO, KI SE POGOSTO UPORABLJA.

VEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNI RECEPTI ZA RAZLIČNE PRILOŽNOSTI ALI RAZLIČNE LETNE ČASE.

POIMENUJEM NAJPOGOSTEJE UPORABLJENA ŽIVILA IN SESTAVINE, KI JIH POTREBUJEM ZA PEKO IN VEM, KJE JIH NAJDEM.

POIMENUJEM NAJPOGOSTEJE UPORABLJENO OPREMO IN NAPRAVE, KI JIH POTREBUJEM ZA PRIPRAVO RAZLIČNIH RECEPTOV.

RAZLOŽIM, KAKO JIH PRIPRAVIM.

SPRETNOSTI:

PREVERIM, ALI JE DELOVNO OKOLJE ČISTO.

Z VELIKO PODPORE PREBEREM RECEPTE.

Z VELIKO PODPORE IZBEREM RECEPT ZA POSEBNO PRILOŽNOST.

PRIPRAVIM POTREBNO OPREMO IN NAPRAVE, KI MI JIH NAROČI MOJ NADREJENI.

PRIPRAVIM POTREBNE SUROVINE, KI MI JIH NAROČI MOJ NADREJENI.

SPOSOBNOSTI:

Z VELIKO PODPORE SKRBITI ZA HIGIENIČNO DELOVNO OKOLJE.

Z VELIKO PODPORE PRIPRAVIM VSE STVARI, KI JIH POTREBUJEM ZA PEKO, V SKLADU Z IZBRANIM RECEPTOM.

ENOTA 6: OBDELAVA SUROVIN

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAJ JE ZDRAVA PREHRANA.

POIMENUJEM NEKAJ OGLJIKOVIH HIDRATOV.

POIMENUJEM ŽIVALSKÉ IN RASTLINSKE MAŠČOBE.

RAZLOŽIM, KATERE MAŠČOBE SE UPORABLJA V PEKARNI.

POIMENUJEM ŽIVALSKÉ IN RASTLINSKE BELJAKOVINE.

VEM, DA JE VODA NAJPOMEMBNEJŠE ŽIVILO.

POIMENUJEM NEKAJ VITAMINOV.

POIMENUJEM NEKAJ NAJPOMEMBNEJŠIH SUROVIN.
RAZLOŽIM, KAKO SE JIH OBIČAJNO PRODAJA.
RAZLOŽIM NEKAJ NJIHOVIH NAJPOMEMBNEJŠIH LASTNOSTI.
Z NEKAJ PODPORE ZNAM RAZLOŽITI, KAKO SE JIH OBDELUJE IN NA KAJ JE TREBA BITI PRI TEM POZOREN.
VEM, DA MORAM BITI POSEBEJ PREVIDEN PRI RAVNANJU Z JAJCI, SUROVIM MESOM ALI RIBAMI IN ODTALJENIMI ŽIVILI.
RAZLOŽIM NAMEN ŽIVILSKA ZAKONODAJE.
RAZLOŽIM NEKAJ TOČK IN RAZLOG ZA OZNAČEVANJE HRANE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE UGOTOVIM, KATERA ŽIVILA SO ZDRAVA IN KATERA SO NEZDRAVA.
PREPOZNAM NEKAJ SUROVIN.
Z VELIKO PODPORE JIH PRAVILNO IN HIGIENIČNO OBDELUJEM.
KO UPORABLJAM JAJCA, SUROVO MESO ALI RIBE, JE MOJ NADREJENI VEDNO PRISOTEN.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM POVEZAVO MED PREHRANO IN ZDRAVJEM.
RAD DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
TUDI KO IMAM VELIKO DELA, SE TRUDIM, DA DELAM DOBRO IN PREVIDNO.
RAZUMEM, DA SE RAZLIČNE SUROVINE RAZLIČNO OBDELUJE IN DA JE HIGIENIČNA OBDELAVA ZELO POMEMBNA.
Z VELIKO PODPORE IMAM TO LAHKO V MISLIH, KO PRAVILNO DELAM S SUROVINAMI IN JIH OBDELUJEM.
RAZUMEM, ZAKAJ OBSTAJA ŽIVILSKA ZAKONODAJA.

ENOTA 7: DELO V SKLADU Z RECEPTOM

ZNANJE:

POIMENUJEM RAZLIČNE VRSTE TESTA IN ŽVRKLJANEGA TESTA.
POIMENUJEM RAZLIČNE VRSTE VZHAJANEGA TESTA.
POIMENUJEM OSNOVNE SESTAVINE, KI SE JIH UPORABLJA ZA PRIPRAVO VSEH TEH RAZLIČNIH IZDELKOV.
POZNAM BESEDE LITER, KILOGRAM, GRAM, STOPINJE CELZIJA.
RAZLOŽIM, ZA KAJ SE TE BESEDE UPORABLJAJO.
VEM, KAKO PODVOJITI KOLIČINE V RECEPTU.
POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.
Z VELIKO PODPORE RAZLOŽIM NJIHOV POMEN.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE PREBEREM IN RAZUMEM RECEPTE.
 Z VELIKO PODPORE ZNAM PONOVI, KAR SEM SLIŠAL.
 Z VELIKO PODPORE SPEČEM NEKAJ PECIVA V SKLADU Z OSNOVNIMI RECEPTI.
 Z VELIKO PODPORE TEHTAM IN MERIM.
 UPORABLJAM MERILNO POSODO ALI TEHTNICO.
 ZNAM PODVOJITI KOLIČINE V RECEPTU NA PAPIRJU ALI S POMOČJO KALKULATORJA IN NATO NADREJENI TE IZRAČUNE PREVERI.

SPOSOBNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM PRIPRAVITI TESTO IN ŽVRKLJANO TESTO V SKLADU Z OSNOVNIMI RECEPTI.
 TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
 PO SVOJIH NAJBOLJŠIH MOČEH SE TRUDIM, DA IZDELUJEM PEKARSKE IZDELKE DOBRE KAKOVOSTI.
 ZANIMAM SE ZA PREIZKUŠANJE NOVIH RECEPTOV.
 TUDI KO IMAM VELIKO DELA, SE TRUDIM, DA DELAM DOBRO IN PREVIDNO.
 PO SVOJIH NAJBOLJŠIH MOČEH SE TRUDIM, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
 ZANIMAM SE ZA UČENJE NOVIH BESED, KI JIH POTREBUJEM PRI DELU.

ENOTA 8: UPORABA RAZLIČNIH TEHNIK OBDELAVE**ZNANJE:**

POIMENUJEM NEKAJ OPREME IN NAPRAV,
 KI SE UPORABLJAJO ZA RAZLIČNE VRSTE OBDELAVE.
 POIMENUJEM RAZLIČNE NAČINE IZDELAVE TESTA IN ŽVRKLJANEGA TESTA.
 POIMENUJEM RAZLIČNE NAČINE VZHAJANJA TESTA.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE PRAVILNO UPORABLJAM USTREZNO OPREMO IN NAPRAVE.
 Z VELIKO PODPORE UPORABLJAM NEKAJ TEHNIK OBDELAVE ZA PRIPRAVO TESTA IN ŽVRKLJANEGA TESTA.
 Z VELIKO PODPORE MEŠAM IN STEPAM.
 Z VELIKO PODPORE UMEŠUJEM IN PRIMESUJEM.
 Z VELIKO PODPORE ZVIJAM IN IZREZUJEM TESTO.
 Z VELIKO PODPORE OBLIKUJEM NEKAJ RAZLIČNIH PECIV.
 Z VELIKO PODPORE VZAMEM TORTO IZ MODELA.
 Z VELIKO PODPORE ZAVREM, KUHAM IN PEČEM.

SPOSOBNOSTI:

Z VELIKO PODPORE UPORABLJAM OPREMO IN NAPRAVE.
VEDNO ZELO PAZIM, DA SE NE POŠKODUJEM.
Z VELIKO PODPORE ZNAM UPORABLJATI RAZLIČNE VRSTE OBDELAVE.
TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
VEDNO PAZIM, DA JE IZGLED IN OKUS PECIVA TAK, KOT MORA BITI.
KO VEČKRAT OBLIKUJEM DOLOČENO PECIVO, SE TRUDIM,
DA VSI KOSI IZGLEDAJO LEPO.

ENOTA 9: IZDELAVA DIETNIH SLAŠČIC**ZNANJE:**

VEM, DA NEKATERI LJUDJE TRPIJO ZARADI PREOBČUTLJIVOSTI NA HRANO
ALI ALERGIJ NA DOLOČENE SESTAVINE ALI DA NE SMEJO JESTI SLADKORJA.
VEM, DA OBSTAJAJO POSEBNI DIETNI RECEPTI ZA TE LJUDI.
NA PRIMER VEGETARIJANSKI, VEGANSKI,
BREZGLUTENSKI IN BREZLAKTOŽNI RECEPTI.
Z VELIKO PODPORE ZNAM RAZLOŽITI TE BESEDE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE IZDELUJEM DIETNE PEKARSKE IZDELKE.

SPOSOBNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM PAZITI, DA UPORABLJAM POSEBNE DIETNE
ZAČIMBE.

MODUL 5: DODELAVA PEKARSKIH IZDELKOV**ENOTA 10: RISANJE OSNOVNIH DEKORACIJ ZA POSEBNE PRILOŽNOSTI**

ZNANJE: - SPRETNOSTI: - SPOSOBNOSTI: -

ENOTA 11: IZVAJANJE OSNOVNIH DODELAV**ZNANJE:**

POZNAM NEKAJ POSEBNIH ŠUROVIN ZA DODELAVO.
VEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNI NAČINI IZVAJANJA DODELAV.

VEM, KAKŠNEGA OKUSA IN IZGLEDA MORAJO BITI RAZLIČNE DODELAVE.
 Z VELIKO PODPORE ZNAM TO RAZLOŽITI.
 POIMENUJEM NEKATERE POSEBNE PRAZNIKE,
 PRI KATERIH SE JE PEKARSKE IZDELKE.
 POIMENUJEM NEKATERE DODELAVE, KI USTREZAJO POSEBNIM
 PRAZNIKOM ALI LETNIM ČASOM.
 POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.
 Z VELIKO PODPORE JIH ZNAM RAZLOŽITI.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE IZDELUJEM NADEVE, OMAKE, PRELIVE IN GLAZURE.
 Z VELIKO PODPORE IZDELUJEM DEKORACIJE.
 Z VELIKO PODPORE DODELUJEM PECIVO Z UPORABO TEH RAZLIČNIH
 TEHNIK IN UPOŠTEVAM HIGIENSKE PREDPISE.
 Z VELIKO PODPORE OBLIKUJEM PREPROSTE OBLIKE.

SPOSOBNOSTI:

TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
 KO DODELUJEM PECIVO, SE TRUDIM, DA VSI KOSI IZGLEDAJO LEPO.
 TUDI KO IMAM VELIKO DELA, SE TRUDIM, DA DELAM DOBRO IN PREVIDNO.
 RAD PREIZKUŠAM NOVE RECEPTE.
 VEDNO PAZIM, DA IZDELUJEM KAKOVOSTNE DODELAVE.
 Z VELIKO PODPORE IZDELUJEM IN NANAŠAM RAZLIČNE DODELAVE.

MODUL 6: PREDHODNO ČIŠČENJE OPREME, NAPRAV IN DELOVNEGA OKOLJA

ENOTA 12: PREDHODNO ČIŠČENJE NAPRAV IN OPREME

ZNANJE:

RAZLOŽIM, NA KAJ MORAM BITI POZOREN, KO NAPRAVE RAZSTAVLJAM ZA
 ČIŠČENJE.
 VEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNI MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN RAZLIČNA
 ČISTILA.
 VEM, DA JE TREBA ZA RAZLIČNO OPREMO IN NAPRAVE UPORABLJATI
 RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN RAZLIČNA ČISTILA.
 VEM, DA SO MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽILA STRUPENI. VEM DA
 JE TREBA Z NJIMI PREVIDNO RAVNATI IN DA SE JIH NE SME HRANITI V
 BLIŽINI ŽIVIL.

VEM, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTIM PEČICO.
 VEM, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTIM PEKOVSKO PEČ.
 VEM, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTIM HLADILNIK.
 VEM, DA MORA BITI HLADILNIK PRAVILNO RAZKUŽEN.
 VEM, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTIM PLANETARNI MEŠALNIK.
 VEM, DA SE NEKATERIH POSOD NE PERE V POMIVALNEM STROJU.
 VEM, DA JE TREBA NEKATERE KROŽNIKE IN POSODE ČISTITI ZELO PREVIDNO.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE RAZSTAVIM NAPRAVE IN OPREMO ZA ČIŠČENJE.
 Z VELIKO PODPORE PRAVILNO UPORABLJAM MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.
 Z VELIKO PODPORE PRAVILNO PREDHODNO OČISTIM NAPRAVE IN OPREMO.
 Z VELIKO PODPORE SHRANIM ČISTILA IN RAZKUŽILA NA USTREZNO MESTO.
 TO NAREDIM V SKLADU Z DOLOČENIMI HIGIENSKIMI PRAVILI.

SPOSOBNOSTI:

PRI ČIŠČENJU PAZIM NA PRAVILNO UPORABO ČISTIL IN RAZKUŽIL.
 PAZIM, DA ČISTIL IN RAZKUŽIL NE SHRANIM V BLIŽINI ŽIVIL.
 Z VELIKO PODPORE ZNAM TO NAREDITI.

ENOTA 13: PREDHODNO ČIŠČENJE DELOVNEGA OKOLJA

ZNANJE:

POKAŽEM, KAM ODLOŽITI ŽIVILA.
 POKAŽEM, KAM ODLOŽITI NAPRAVE IN OPREMO.
 VEM, DA JE TREBA DELOVNI PROSTOR IN TLA SKRBNNO OČISTITI
 IN DA JU JE TREBA RAZKUŽITI.
 VEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNI MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN RAZLIČNA ČISTILA.
 VEM TUDI, DA SE V PEKARNI UPORABLJA RAZKUŽILA.
 VEM, DA SO MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽILA STRUPENI
 IN DA JE TREBA Z NJIMI PREVIDNO RAVNATI
 TER DA SE JIH NE SME HRANITI V BLIŽINI ŽIVIL.
 RAZLOŽIM, KAJ JE SEZNAM IN ZA KAJ SE UPORABLJA.

SPRETNOSTI:

ŽIVILA ODLOŽIM NA USTREZNA MESTA.
 OČIŠČENE NAPRAVE IN OPREMO ODLOŽIM NA USTREZNA MESTA.
 Z VELIKO PODPORE PRAVILNO UPORABLJAM MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

Z VELIKO PODPORE PREDHODNO OČISTIM DELOVNO OKOLJE V SKLADU Z DOLOČENIMI HIGIENSKIMI PRAVILI.

Z VELIKO PODPORE SHRANIM ČISTILA IN RAZKUŽILA NA USTREZNO MESTO. RAZUMEM SEZNAME IN VPIŠEM SVOJE IME IN ČAS ČIŠČENJA.

SPOSOBNOSTI:

PAZIM, DA VSE ODLOŽIM NA USTREZNA MESTA IN NA USTREZEN NAČIN.

PRI ČIŠČENJU PAZIM NA PRAVILNO UPORABO ČISTIL IN RAZKUŽIL.

PAZIM, DA ČISTIL IN RAZKUŽIL NE SHRANIM V BLIŽINI ŽIVIL.

Z VELIKO PODPORE ZNAM TO NAREEDITI.

ENOTA 14: RAVNANJE Z ODPADKI**ZNANJE:**

DEM, DA JE ZDRAVO OKOLJE POMEMBNO ZA VSE NAS.

ZNAM NAŠTETI NEKAJ RAZLOGOV ZA TO.

DEM, DA JE TREBA ODPADKE LOČEVATI.

DEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNE VRSTE KONTEJNERJEV ZA ODPADKE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ODVRŽEM LOČENE ODPADKE V USTREZNE KONTEJNERJE ZA ODPADKE.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM POMEMBNOST PRAVILNEGA LOČEVANJA IN ODSTRANJEVANJA ODPADKOV.

RAZUMEM, DA JE TO POMEMBEN DEL MOJEGA DNEVNEGA DELA.

Z VELIKO POMOČI LAHKO POMAGAM PRI PRAVILNEM ODSTRANJEVANJU ODPADKOV.

MODUL 7: ZAKLJUČEK DELA**ENOTA 15: SHRANJEVANJE ŽIVIL IN PEKARSKIH IZDELKOV****ZNANJE:**

DEM, DA JE TREBA RAZLIČNE SUROVINE RAZLIČNO SHRANJEVATI, DA SE NE POKVARIJO.

DEM, DA IMAJO RAZLIČNA ŽIVILA RAZLIČNE ROKE TRAJANJA.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE PRAVILNO SHRANIM SUROVINE IN PEKARSKE IZDELKE.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, KAKO POMEMBNO JE PRAVILNO SHRANJEVANJE SUROVIN IN PEKARSKIH IZDELKOV.

TRUDIM SE, DA PRAVILNO SHRANIM RAZLIČNA ŽIVILA.

Z VELIKO POMOČI LAHKO TO PRAVILNO NAREDIM.

ENOTA 16: ČIŠČENJE PROSTORA ZA SHRANJEVANJE**ZNANJE:**

ZNAM POKAZATI MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA ZA ČIŠČENJE PROSTORA ZA SHRANJEVANJE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE UPORABLJAM MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA NA PRAVILEN NAČIN.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA MORA BITI PROSTOR ZA SHRANJEVANJE ČIST.

Z VELIKO POMOČI LAHKO PRAVILNO OČISTIM PROSTOR ZA SHRANJEVANJE.

ENOTA 17: OCENJEVANJE MOJEGA DELA**ZNANJE:**

VEM, DA JE DELOVNO POROČILO POMEMBNO.

ZNAM POVEDATI, O ČEM POROČILO GOVORI.

VEM, DA SE LAHKO UČIM NA NAPAKAH.

VEM, DA JE VISOKA KAKOVOST MOJEGA DELA POMEMBNA ZA ORGANIZACIJO.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE MOJEGA NADREJENEGA LAHKO RAZMISLIM,

KAJ SEM PRI DELU NAREDIL DOBRO IN KAJ MANJ DOBRO.

SKUPAJ Z MOJIM NADREJENIM OCENIM KAKOVOST MOJEGA DELA.

SKUPAJ Z MOJIM NADREJENIM UGOTOVIM, ČESA SE MORAM ŠE NAUČITI.

SPOSOBNOSTI:

PO SVOJIH NAJBOLJŠIH MOČEH SPREJEMAM POVRATNE INFORMACIJE SVOJEGA NADREJENEGA O MOJEM DELU.
RAZUMEM POMEMBNOST UČENJA IN IZBOLJŠEVANJA KAKOVOSTI MOJEGA DELA.

MODUL 8: PRODAJA

ENOTA 18: PREDSTAVITEV IZDELKOV

ZNANJE:

VEM, DA MORAJO BITI IZDELKI DOBREGA OKUSA IN IZGLEDA.
VEM, DA MORAJO BITI IZDELKI LEPO UREJENI.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE IZDELKE LEPO UREDIM.
PRI TEM UPOŠTEVAM HIGIENSKE PREDPISE.

SPOSOBNOSTI:

TRUDIM SE, DA IZDELKE LEPO PREDSTAVIM,
TAKO DA JIH STRANKE RADE KUPUJEJO.
Z VELIKO PODPORE ZNAM TO NAREDITI.

ENOTA 19: KOMUNICIRANJE S STRANKAMI

ZNANJE:

POIMENUJEM GLAVNE SESTAVINE IN ŽIVILA,
IZ KATERIH JE PECIVO NAREJENO.
POZNAM CENE NEKATERIH PEKARSKIH IZDELKOV.
RAZLOŽIM OSNOVNA PRAVILA,
KI SO POMEMBNA PRI KOMUNIKACIJI Z DRUGIMI.
VEM, DA JE VLJUDNOST ZELO POMEMBNA,
KO GOVORIMO S STRANKAMI.
RAZLOŽIM, O ČEM JE TREBA GOVORITI V PRODAJNEM POGOVORU.
NAŠTEJEM NEKAJ USTREZNIH BESED.
VEM, DA MORAM POISKATI MOJEGA NADREJENEGA,
KO SE STRANKA NAD ČIM PRITOŽUJE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE STRANKAM POVEM IMENA IN GLAVNE SESTAVINE TER ŽIVILA, UPORABLJENA V IZDELKU.

Z VELIKO PODPORE JIM TUDI NAVEDEM CENE IZDELKOV, KI JIH STRANKE NAJPOGOSTEJE KUPUJEJO.

S STRANKAMI GOVORIM PRIJAZNO IN VLJUDNO.

Z VELIKO PODPORE VODIM PRODAJNI POGOVOR.

S STRANKAMI GOVORIM VLJUDNO, TUDI KADAR SE PRITOŽUJEJO.

KO SE STRANKA PRITOŽI, POIŠČEM NADREJENEGA.

SPOSOBNOSTI:

ZMOREM BITI MED LJUDMI.

ZMOREM GOVORITI S STRANKAMI.

NIMAM STRAHU PRED NEZNANCI.

SEM VLJUDEN.

OSTANEM VLJUDEN, TUDI KO ME KRITIZIRAJO.

TRUDIM SE, DA TEGA NE JEMLJEM OSEBNO.

Z VELIKO PODPORE LAHKO STRANKAM NAVEDEM IN JIM SVETUJEM O NAŠIH GLAVNIH IZDELKIH.

Z VELIKO PODPORE ZNAM POMAGATI PRI PRODAJI IZDELKOV.

ENOTA 20: RAVNANJE Z DENARJEM

ZNANJE:

POZNAM RAZLIČNE KOVANCE.

PRAVILNO JIH POKAŽEM IN POIMENUJEM.

VEM, KAKO S KALKULATORJEM IZRAČUNATI CENO NEKAJ IZDELKOV.

SPRETNOSTI:

Z UPORABO KALKULATORJA ZNAM SEŠTETI ZNESEK, KI GA MORA STRANKA PLAČATI.

NADREJENI MORA PREGLEDATI MOJE IZRAČUNE.

Z VELIKO PODPORE SPREJMEM MANJŠE VSOTE GOTOVINE IN VRNEM USTREZEN PREOSTANEK.

SPOSOBNOSTI:

Z VELIKO PODPORE IZVAJAM PREPROSTE IZRAČUNE.

Z VELIKO PODPORE SPREJMEM GOTOVINO IN VRNEM PREOSTANEK.

Z DENARJEM SEM ZELO PREVIDEN.

TRUDIM SE, DA PRI IZRAČUNAVANJU IN RAVNANJU Z DENARJEM NE DELAM NAPAK.

NAZIV KVALIFIKACIJE: PEKARSKI POMOČNIK „NAPREDNI“

NIVO KVALIFIKACIJE NOK: NIVO 2

**POVEZANA KVALIFIKACIJA:
PEKARSKI POMOČNIK „OSNOVNI“
(NOK NIVO 1)**

**POVEZANA KVALIFIKACIJA: PEKARSKI POMOČNIK
„PROFESIONALNI“ (NOK NIVO 3)**

PODROČJE DELA: PROIZVODNJA PEKARSKIH IZDELKOV

OPIS:

PEKARSKI POMOČNIK DELA V PEKARNAH, KAVARNAH, SLAŠČIČARNAH, PEKARNAH ZNOTRAJ SUPERMARKETOV.

RAZLIČNA ŽIVILA PREDELUJE HIGIENIČNO.

UPORABLJA OBIČAJNE NAPRAVE IN OPREMO IN PRIPRAVLJA TER IZBOLJŠUJE PEKARSKE IZDELKE V SKLADU Z RECEPTI.

UPORABLJENO OPREMO, NAPRAVE IN DELOVNO MESTO ČISTI IN PRAVILNO SHRANJUJE ŽIVILA IN PEKARSKE IZDELKE.

PRODAJA PEKARSKE IZDELKE IN INFORMIRA O SESTAVINAH.

VSE TE NALOGE IZVAJA POD NADZOROM Z NEKAJ SAMOSTOJNOSTI.

MODUL 1: HIGIENA

ENOTA 1: SKRB ZA OSEBNO HIGIENO

ZNANJE:

VEM, DA SE MORAM VSAK DAN STUŠIRATI ALI UMITI.
VEM, DA SI MORAM PO OBISKU STRANIŠČA UMITI IN RAZKUŽITI ROKE,
TUDI KO KIHNEM ALI KAŠLJAM.
ZNAM RAZLOŽITI, KAKO JE TO TREBA PRAVILNO NAREEDITI.
VEM, DA MORAJO BITI MOJI NOHTI KRATKI IN ČISTI.

SPRETNOSTI:

VSAK DAN SE UMIJEM ALI STUŠIRAM.
ROKE SI PRAVILNO UMIJEM IN RAZKUŽIM.
SKRIBIM, DA SO MOJI NOHTI KRATKI IN ČISTI.
MOJ NADREJENI ME NA TO VSAKE TOLIKO OPOMINJA.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA STA OSEBNA HIGIENA IN ČISTOST PRI DELU ZELO
POMEMBNI.
VEM, DA JE TO POMEMBEN DEL DELA. PRIPRAVLJEN SEM TO DELATI.
VSAKE TOLIKO MORA NADREJENI PREVERITI,
ALI SEM VSE PRAVILNO NAREDIL.

ENOTA 2: SKRB ZA HIGIENO NA DELU

ZNANJE:

NAŠTEJEM NEKAJ DELOV MOJIH DELOVNIH OBLAČIL,
KI JIH MORAM NOSITI V PEKARNI.
VEM, DA MORAJO BITI MOJA DELOVNA OBLAČILA ČISTA.
VEM, DA MORAM IMETI OBUTE ČEVLJE, KI NE DRSIJO.
VEM TUDI, DA MORAM IMETI POKRITE LASE IN SI SNETI NAKIT.
VEM, DA MORA BITI DELOVNO OKOLJE ČISTO.
VEM, DA MORAM BITI POSEBEJ PREVIDEN PRI RAVNANJU Z JAJCI,
SUROVIM MESOM ALI RIBAMI IN ODTALJENIMI ŽIVILI.
RAZLOŽIM, KAKO PREPOZNATI POKVARJENA ŽIVILA
IN VEM, DA JIH NE SMEM UPORABLJATI.

SPRETNOSTI:

OBLEČEM SI LE ČISTA IN ZAHTEVANA DELOVNA OBLAČILA.

MED DELOM SEM POZOREN NA ČISTOČO.
 KO JE KAJ UMAZANO, TO OPAZIM IN POČISTIM.
 PREPOZNAM POKVARJENA ŽIVILA.
 Z NEKAJ PODPORE HIGIENIČNO OBDELUJEM ŽIVILA.
 KO OBDELUJEM SPECIFIČNA ŽIVILA, KOT SO JAJCA, SUROVO MESO ALI RIBE,
 SEM ŠE POSEBEJ POZOREN, KO ZA TEM ČISTIM DELOVNO OKOLJE.
 VSAKIČ KO DELAM S TEMI ŽIVILI, SE MOJ NADREJENI POGOVORI Z MANO O
 TEM, NA KAJ MORAM BITI POZOREN.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA SO ČISTA DELOVNA OBLAČILA PRI DELU ZELO POMEMBNA.
 SKRIBIM ZA TO, DA NOSIM ČISTA IN ZAHTEVANA DELOVNA OBLAČILA.
 VSAKE TOLIKO ME MORA NEKDO NA TO OPOZORITI.
 MED DELOM SEM POZOREN NA RED IN ČISTOČO.
 ZELO PAZIM, DA NE UPORABLJAM POKVARJENIH ŽIVIL.
 Z NEKAJ PODPORE HIGIENIČNO OBDELUJEM ŽIVILA.

MODUL 2: SKUPINSKO DELO

ENOTA 3: DELO V SKUPINI

ZNANJE:

VEM, DA IMA MOJ NADREJENI DRUGAČNE PRAVICE IN ODGOVORNOSTI
 KOT JAZ.
 ZNAM NAVESTI RAZLIČNE PRIMERE DOBRE KOMUNIKACIJE Z MOJIM
 NADREJENIM.
 ZNAM NAVESTI MOJE DOLŽNOSTI PRI DELU IN MOJE PRAVICE.
 POZNAM OSEBO V ORGANIZACIJI, KI JO LAHKO O NJIH VPRAŠAM.
 ZNAM NAVESTI RAZLIČNE PRIMERE DOBRE KOMUNIKACIJE Z MOJIMI KOLEGI.
 ZNAM RAZLOŽITI, KAJ JE LEPO VEDENJE.
 ZNAM NAVESTI NEKAJ PRAVIL ZA RAVNANJE V PRIMERU SPOROV.
 VEM, DA JE DOBRO DELOVNO VZDUŠJE POMEMBNO ZA VSE
 IN DA DELO V SKUPINI OLAJŠA VEČINO NALOG.

SPRETNOSTI:

DOBRO SODELUJEM Z DRUGIMI.
 ČE PRIDE DO SPORA, SE TRUDIM NAJTI REŠITEV SKUPAJ Z MOJIMI KOLEGI.
 SVOJE SODELAVCE PODPIRAM.
 SPREJMEM, KAR MI POVE MOJ NADREJENI.

SEM VLJUDEN Z VSEMI LJUDMI, S KATERIMI DELAM.
VLJUDEN SEM TUDI, KO SE NE STRINJAMO.

SPOSOBNOSTI:

TRUDIM SE, DA DOBRO SODELUJEM Z DRUGIMI.
PRI DELU SEM VLJUDEN Z VSEMI SODELAVCI, TUDI ČE KOGA NE MARAM.
SEM UVIDEVEN DO DRUGIH ČLANOV SKUPINE.
POMEMBNO JE, DA SE MED SEBOJ PODPIRAMO.
POGOVARJAM SE Z VSEMI ČLANI SKUPINE.
KO ME KRITIZIRAJO, POZORNO POSLUŠAM.
TRUDIM SE POBOLJŠATI.
KO KRITIZIRAJO MOJE DELO, SE TRUDIM, DA TEGA NE JEMLJEM OSEBNO.
KO KRITIZIRAM DRUGE, SE TRUDIM, DA OSTANEM STVAREN.

MODUL 3: UPORABA OPREME IN NAPRAV

ENOTA 4: RAVNANJE Z OPREMO IN NAPRAVAMI

ZNANJE:

POIMENUJEM NAPRAVE IN OPREMO, KI SE POGOSTO UPORABLJA.
RAZLOŽIM, ZA KAJ SE UPORABLJAJO.
RAZLOŽIM, KAKO JE TREBA BITI PRI UPORABI PREVIDEN.

O PEČICI VEM NASLEDNJE:

VEM, KAKO NA PEČICI NASTAVITI RAZLIČNE TEMPERATURE.
VEM, DA SE PEČICA ZELO SEGREJE IN OSTANE TOPLA ŠE VELIKO ČASA PO
IZKLOPU.
VEM, KAKO PRAVILNO RAVNATI Z VROČO PEČICO.
ZNAM POKAZATI, KATERO POSODO LAHKO DAJEMO V PEČICO.
VEM, KAKO PRAVILNO OČISTIM PEČICO.

O PEKOVSKI PEČI VEM NASLEDNJE:

RAZLOŽIM, ZA KAJ SE PEKOVSKA PEČ UPORABLJA.
POVEM, KAKO NASTAVITI TEMPERATURO IN VLAŽNOST NA PEKOVSKI PEČI.
VEM, KAKO PRAVILNO OČISTIM PEKOVSKO PEČ.

O HLADILNIKU VEM NASLEDNJE:

VEM, DA V HLADILNIK NE SMEM DAJATI TOPLIH STVARI.
POIMENUJEM NEKATERE PEKARSKE IZDELKE, KI JIH JE TREBA POKRITI,
DA SE NE IZSUŠIJO.

DEM, KAKO PRAVILNO OČISTIM IN RAZKUŽIM HLADILNIK.
RAZLOŽIM RAZLIKO MED HLAJENJEM IN ZAMRZOVANJEM.

O PLANETARNEM MEŠALNIKU DEM NASLEDNJE:

DEM, KAKO UPORABLJATI PLANETARNI MEŠALNIK, NE DA BI SE POŠKODOVAL.
DEM, DA SMEM PLANETARNI MEŠALNIK UPORABLJATI SAMO,
KO MI TO NAROČI MOJ NADREJENI.
DEM, KAKO PRAVILNO OČISTIM PLANETARNI MEŠALNIK.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO RAVNAM S PEKARSKO OPREMO IN NAPRAVAMI.
Z NEKAJ PODPORE JIH RAZSTAVIM ZA ČIŠČENJE.
DEM, DA SE LAHKO POŠKODUJEM, ČE Z NAPRAVAMI NEPRAVILNO RAVNAM.
ZATO SEM PRI UPORABI VEDNO ZELO PAZLJIV.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA SMEM OPREMO IN NAPRAVE UPORABLJATI SAMO,
KO MI TO NAROČI MOJ NADREJENI.
ZNAM DELATI Z OPREMO IN NAPRAVAMI.
VSAKE TOLIKO MORA NEKDO PREVERITI, ALI VSE PRAVILNO DELAM.
VEDNO ZELO PAZIM, DA SE NE POŠKODUJEM ALI KOGA DRUGEGA.
OPAZIM, KO NAPRAVA NE DELUJE PRAVILNO.
ZMOREM OBVLADOVATI MANJŠE TEŽAVE.
O RESNEJŠIH TEŽAVAH OBVESTIM SVOJEGA NADREJENEGA.

MODUL 4:

PEKA OSNOVNIH SLAŠČIC V SKLADU Z RECEPTI

ENOTA 5: PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA

ZNANJE:

RAZLOŽIM, ZAKAJ MORA BITI DELOVNO OKOLJE ČISTO.
POIMENUJEM NAPRAVE IN OPREMO, KI JIH UPORABLJAM PRI DELU.
DEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNI RECEPTI ZA RAZLIČNE PRILOŽNOSTI
ALI RAZLIČNE LETNE ČASE.
POZNAM ŽIVILA IN SESTAVINE,
KI JIH POTREBUJEM ZA PEKO PO IZBRANIH RECEPTIH
IN DEM, KJE JIH NAJDEM.

POIMENUJEM OPREMO IN NAPRAVE,
KI JIH POTREBUJEM ZA PRIPRAVO JEDI PO IZBRANIH RECEPTIH.
RAZLOŽIM, KAKO PRIPRAVITI TO OPREMO IN NAPRAVE.

SPRETNOSTI:

SKRBIM ZA ČISTO DELOVNO OKOLJE.
Z NEKAJ PODPORE BEREM RECEPTE.
Z NEKAJ PODPORE IZBEREM RECEPT ZA POSEBNO PRILOŽNOST.
PRIPRAVIM POTREBNA ŽIVILA IN SESTAVINE.
PRIPRAVIM POTREBNO OPREMO IN NAPRAVE.
NATO MORA NEKDO PREVERITI, ALI SEM VSE PRAVILNO NAREDIL.

SPOSOBNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE SKRBIM ZA HIGIENIČNO DELOVNO OKOLJE.
Z NEKAJ PODPORE PRIPRAVIM VSE STVARI, KI JIH POTREBUJEM ZA PEKO,
V SKLADU Z IZBRANIM RECEPTOM. TRUDIM SE, DA NIČESAR NE IZPUSTIM.

ENOTA 6: OBDELAVA SUROVIN

ZNANJE:

RAZLOŽIM PREHRAMBNO PIRAMIDO.
RAZLOŽIM, KAJ JE ZDRAVA PREHRANA IN NAVEDEM NEKAJ PRIMEROV.
POIMENUJEM NEKAJ ŽIVIL Z VELIKO OGLJIKOVIH HIDRATOV.
RAZLOŽIM NJIHOVE NAJPOMEMBNEJŠE LASTNOSTI.
POIMENUJEM NEKAJ ŽIVIL Z VELIKO MAŠČOB.
POIMENUJEM ŽIVALŠKE IN RASTLINSKE MAŠČOBE.
POIMENUJEM MAŠČOBE, KI SE UPORABLJAJO V PEKARNI.
POIMENUJEM NEKAJ LASTNOSTI MAŠČOB, KI SO POMEMBNE ZA PEKO.
POIMENUJEM NEKAJ ŽIVIL, KI VSEBUJEJO BELJAKOVINE.
POIMENUJEM ŽIVALŠKE IN RASTLINSKE BELJAKOVINE.
RAZLOŽIM NJIHOVE NAJPOMEMBNEJŠE LASTNOSTI.
VEM, DA JE VODA NAJPOMEMBNEJŠE ŽIVILO.
RAZLOŽIM NEKAJ LASTNOSTI VODE.
POIMENUJEM NEKAJ VITAMINOV.
VEM, DA OBSTAJAJO VITAMINI, KI SE TOPIJO V VODI IN VITAMINI,
KI SE TOPIJO V MAŠČOBI.
POIMENUJEM RAZLIČNA ŽIVILA IN SESTAVINE, KI JIH POTREBUJEM ZA PEKO.
RAZLOŽIM NJIHOVE NAJPOMEMBNEJŠE LASTNOSTI.
RAZLOŽIM, KAKO SE JIH OBDELUJE IN NA KAJ JE TREBA BITI PRI TEM
POZOREN.

RAZLOŽIM, ZAKAJ MORAM BITI POSEBEJ PREVIDEN PRI RAVNANJU Z JAJCI, SUROVIM MESOM ALI RIBAMI IN ODTALJENIMI ŽIVILI.
 RAZLOŽIM, ZAKAJ OBSTAJAJO NACIONALNI ZAKONI ZA VARNOST HRANE IN ZAKONI, KI VARUJEJO ZDRAVJE POTROŠNIKOV.
 RAZLOŽIM NAJPOMEMBNEJŠE TOČKE IN RAZLOG ZA OZNAČEVANJE HRANE.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE UGOTOVIM, KATERA ŽIVILA SO ZDRAVA IN KATERA SO NEZDRAVA.
 PREPOZNAM IN POIMENUJEM NAJPOMEMBNEJŠE SUROVINE.
 Z NEKAJ PODPORE JIH PRAVILNO IN HIGIENIČNO OBDELUJEM.
 KO OBDELUJEM SPECIFIČNA ŽIVILA, KOT SO JAJCA, SUROVO MESO ALI RIBE, SEM ŠE POSEBEJ POZOREN IN KO ZA TEM ČISTIM DELOVNO OKOLJE.
 VSAKIČ KO DELAM S TEMI ŽIVILI, SE MOJ NADREJENI POGOVORI Z MANO O TEM, NA KAJ MORAM BITI POZOREN.
 Z NEKAJ PODPORE SHRANIM IN OBDELAM ŽIVILA, KI VSEBUJEJO VITAMINE, NE DA BI UNIČIL VITAMINE.
 Z NEKAJ PODPORE BEREM OZNAKE NA HRANI.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM POVEZAVO MED PREHRANO IN ZDRAVJEM.
 UPOŠTEVAM, DA SE RAZLIČNE SUROVINE RAZLIČNO OBDELUJE.
 OPAZUJEM HIGIENIČNO OBDELAVO RAZLIČNIH SUROVIN.
 TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
 TUDI KO IMAM VELIKO DELA, SE TRUDIM, DA DELAM DOBRO IN PREVIDNO.
 SKRBITIM ZA SHRANJEVANJE IN OBDELAVO ŽIVIL, TAKO DA SE VITAMINI OHRANIJO.
 Z NEKAJ PODPORE LAHKO TO PRAVILNO NAREDIM.
 VSAKE TOLIKO MORA NEKDO PREVERITI, ALI SEM VSE PRAVILNO NAREDIL.
 RAZUMEM, ZAKAJ OBSTAJA ŽIVILSKA ZAKONODAJA.
 RAZUMEM, ZAKAJ SO TI STANDARDI IN PREDPISI POMEMBNI.
 PAZIM, DA TE STANDARDE IN PREDPISE UPOŠTEVAM PRI DELU.

ENOTA 7: DELO V SKLADU Z RECEPTOM

ZNANJE:

POIMENUJEM RAZLIČNE VRSTE TESTA IN ŽVRKLJANEGA TESTA.
 RAZLOŽIM RAZLIKO MED TESTOM IN ŽVRKLJANIM TESTOM.
 POZNAM RAZLIČNE TEHNIKE VZHAJANJA TESTA.
 RAZLOŽIM, KAKO SE JIH UPORABLJA.

RAZLOŽIM, KAKO MORA TESTO REAGIRATI.
 POIMENUJEM VEČINO SESTAVIN,
 KI SE JIH UPORABLJA ZA PRIPRAVO VSEH TEH RAZLIČNIH IZDELKOV.
 POZNAM BESEDE LITER, KILOGRAM, GRAM, STOPINJE CELZIJA.
 RAZLOŽIM NJIHOV POMEN IN ZA KAJ SE TE BESEDE UPORABLJAJO.
 VEM, KAKO MNOŽITI KOLIČINE V RECEPTU.
 NAVEDEM NAJPOMEMBNEJŠE TEHNIČNE IZRAZE.
 RAZLOŽIM NJIHOV POMEN.
 PRI VSEH OSNOVNIH RECEPTIH VEM, NA KAJ MORAM BITI POZOREN.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE BEREM IN RAZUMEM RECEPTE.
 Z NEKAJ PODPORE PONOVI, KAR SEM SLIŠAL.
 Z NEKAJ PODPORE DELAM PO RECEPTIH, KI JIH BEREM IN POZNAM.
 Z NEKAJ PODPORE IZMERIM PRAVILNO KOLIČINO (MILILITRE IN LITRE) Z
 MERILNO POSODO.
 S TEHTNICO STEHTAM PRAVILNO KOLIČINO (GRAMI IN KILOGRAMI).
 NASTAVIM PRAVILNO TEMPERATURO.
 VSAKE TOLIKO MORA NEKDO PREVERITI, ALI SEM VSE PRAVILNO NAREDIL.
 OCENIM, KOLIKO JE 1 KG MOKE ALI 1 KG SLADKORJA.
 OCENIM, KOLIKO JE 1 LITER TEKOČINE.
 OCENIM, KOLIKO TESTA ALI ŽVRKLJANEGA TESTA LAHKO NAREDIM PO
 RECEPTU.
 KOLIČINE V RECEPTU MNOŽIM NA PAPIRJU ALI S POMOČJO KALKULATORJA.
 NAPIŠEM IN PREBEREM NAJPOMEMBNEJŠE TEHNIČNE IZRAZE.
 PRAVILNO JIH IZGOVARJAM.
 Z NEKAJ PODPORE RAZLOŽIM NJIHOV POMEN.

SPOSOBNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM NAREDITI NEKAJ PEKARSKIH IZDELKOV PO
 RECEPTIH.
 TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
 ZNAM OBLIKOVATI TUDI DROBNO PECIVO TAKO, DA LEPO IZGLEDA.
 TUDI KO MORAM NAREDITI VELIKO PECIVA, DELAM PREVIDNO IN NATANČNO.
 ZANIMAM SE ZA PREIZKUŠANJE NOVIH RECEPTOV.
 VEDNO PAZIM, DA JE IZGLED IN OKUS PECIVA TAK, KOT MORA BITI.
 KO VEČKRAT OBLIKUJEM DOLOČENO PECIVO,
 VSI KOSI IZGLEDAJO ENAKO IN SO ENAKEGA OKUSA.
 PO SVOJIH NAJBOLJŠIH MOČEH SE TRUDIM,
 DA DELAM PEKARSKE IZDELKE DOBRE KAKOVOSTI.
 ZANIMAM SE ZA UČENJE NOVIH BESED, KI JIH POTREBUJEM PRI DELU.

ENOTA 8: UPORABA RAZLIČNIH TEHNIK OBDELAVE

ZNANJE:

POIMENUJEM RAZLIČNO OPREMO IN NAPRAVE, KI SE UPORABLJAJO ZA RAZLIČNE VRSTE OBDELAVE.

RAZLOŽIM, KAKO SE JIH UPORABLJA.

POIMENUJEM RAZLIČNE TEHNIKE IZDELAVE TESTA IN ŽVRKLJANEGA TESTA.

Z NEKAJ PODPORE LAHKO RAZLOŽIM TE POSTOPKE:

MEŠANJE IN STEPANJE;

UMEŠAVANJE IN PRIMESOVANJE;

ZVIJANJE IN IZREZOVANJE TESTA;

OBLIKOVANJE RAZLIČNIH VRST PECIVA;

JEMANJE TORTE IZ MODELA;

DEKORIRANJE;

VRENJE, KUHANJE IN PEČENJE;

CVRTJE.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO UPORABLJAM USTREZNO OPREMO IN NAPRAVE.

Z NEKAJ PODPORE UPORABLJAM USTREZNE TEHNIKE OBDELAVE ZA PRIPRAVO TESTA IN ŽVRKLJANEGA TESTA.

Z NEKAJ PODPORE MEŠAM IN STEPAM.

Z NEKAJ PODPORE UMEŠUJEM IN PRIMESUJEM.

Z NEKAJ PODPORE ZVIJAM IN IZREZUJEM TESTO.

Z NEKAJ PODPORE OBLIKUJEM VEČ RAZLIČNIH PECIV.

Z NEKAJ PODPORE VZAMEM TORTO IZ MODELA.

Z NEKAJ PODPORE ZAVREM, KUHAM IN PEČEM.

Z NEKAJ PODPORE OBLIKUJEM PREPROSTE OBLIKE.

SPOSOBNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE UPORABLJAM OPREMO IN NAPRAVE.

VEDNO ZELO PAZIM, DA SE NE POŠKODUJEM.

Z NEKAJ PODPORE ZNAM UPORABLJATI RAZLIČNE VRSTE OBDELAVE.

TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.

VEDNO PAZIM, DA JE IZGLED IN OKUS PECIVA TAK, KOT MORA BITI.

KO VEČKRAT OBLIKUJEM DOLOČENO PECIVO, SE TRUDIM,

DA VSI KOSI IZGLEDAJO ENAKO.

TUDI KO IMAM VELIKO DELA, SE TRUDIM, DA DELAM DOBRO IN PREVIDNO.

ENOTA 9: IZDELAVA DIETNIH SLAŠČIC

ZNANJE:

VEM, DA NEKATERI LJUDJE TRPIJO ZARADI PREOBČUTLJIVOSTI ALI ALERGIJ NA DOLOČENE SESTAVINE ALI DA NE SMEJO JESTI SLADKORJA. RAZLOŽIM POMEN BESED VEGETARIJANSKI, VEGANSKI, BREZGLUTENSKI IN BREZLAKTOZNI. POZNAM POSEBNE DIETNE RECEPTE.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE IZDELUJEM DIETNE PEKARSKE IZDELKE.

SPOSOBNOSTI:

KO PEČEM DIETNE IZDELKE, ŠE POSEBEJ PAZIM, DA UPORABLJAM POSEBNE DIETNE ZAČIMBE. VSAKE TOLIKO MORA NEKDO PREVERITI, ALI VSE PRAVILNO DELAM.

MODUL 5: DODELAVA PEKARSKIH IZDELKOV

ENOTA 10: RISANJE OSNOVNIH DEKORACIJ ZA POSEBNE PRILOŽNOSTI

ZNANJE:

POZNAM RAZLIČNE RISALNE PRIPOMOČKE, KI JIH POTREBUJEM ZA TEHNIČNO RISANJE. POZNAM RAZLIČNE OKRASNE ČRKE. VEM, KATERE ČRKE USTREZAJO OBLIKI TORTE. VEM, KAJ SO OKRASKI. RAZLOŽIM, KAJ SO TOPLE IN HLADNE BARVE. RAZLOŽIM, KATERA ČUSTVA SO POVEZANA S KATERIMI BARVAMI. RAZLOŽIM, KATERI SIMBOLI USTREZAJO DOLOČENIM TORTAM ZA DOLOČENE PRILOŽNOSTI.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE NARIŠEM PREPROSTE DEKORACIJE ZA ROBOVE TORT ZA RAZLIČNE PRILOŽNOSTI. Z NEKAJ PODPORE NAPIŠEM RAZLIČNE OKRASNE ČRKE. Z NEKAJ PODPORE NARIŠEM VEČ OKRASKOV ZA VEČ PRILOŽNOSTI.

SPOSOBNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM NAREDITI OSNUTKE PREPROSTIH DEKORACIJ ZA RAZLIČNE SLAŠČICE.

TE DEKORACIJE USTREZAJO DOLOČENI PRILOŽNOSTI.

TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN NATANČNO.

TRUDIM SE BITI KREATIVEN.

ZATO SE ZANIMAM ZA DOBRE PRIMERE DODELAVE IN DEKORIRANJA, KI JIH IZVEDEJO MOJI SODELAVCI ALI DRUGE PEKARNE.

ENOTA 11: IZVAJANJE OSNOVNIH DODELAV**ZNANJE:**

POZNAM VEČ POSEBNIH SUROVIN ZA DODELAVO.

RAZLOŽIM NEKAJ POSEBNIH TEHNIK ZA DODELAVO.

RAZLOŽIM, KAKO IZDELAM NEKAJ KREM ZA PECIVO.

RAZLOŽIM, KAKO IZDELAM NEKAJ OMAK.

RAZLOŽIM, KAKO IZDELAM NEKAJ PRELIVOV IN DEKORACIJ.

RAZLOŽIM, KAKO IZDELAM NEKAJ GLAZUR.

RAZLOŽIM, KAKO IZDELAM NEKAJ SLADKORNIH GLAZUR.

DEM, KAKO NANESTI RAZLIČNE VRSTE DEKORACIJ.

DEM, KAKŠNEGA OKUSA IN IZGLEDA MORAJO BITI RAZLIČNE DODELAVE.

Z NEKAJ PODPORE LAHKO TO RAZLOŽIM.

POIMENUJEM VEČ MODELIRNIH MATERIALOV.

POIMENUJEM VEČ MODELIRNIH TEHNIK.

DEM, KAKO OBLIKOVATI PREPROSTE FIGURE IN ŽIVALI.

POIMENUJEM NEKATERE POSEBNE PRAZNIKE,

PRI KATERIH SE JE PEKARSKE IZDELKE.

DEM, KAKO OBLIKOVATI DODELAVE,

KI USTREZAJO TEM POSEBNIM PRAZNIKOM ALI LETNIM ČASOM.

UPORABLJAM VEČ TEHNIČNIH IZRAZOV.

Z NEKAJ PODPORE JIH LAHKO RAZLOŽIM.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE IZDELUJEM NADEVE, OMAKE,

PRELIVE IN GLAZURE V SKLADU Z RECEPTI.

Z NEKAJ PODPORE IZDELUJEM DEKORACIJE.

Z UPORABO TEH TEHNIK DODELUJEM PECIVA.

DEKORIRAM PEKARSKE IZDELKE.

Z NEKAJ PODPORE UPORABLJAM RAZLIČNE METODE ZA OBLIKOVANJE PREPROSTIH OBLIK.

SPOSOBNOSTI:

TRUDIM SE, DA DELAM PREVIDNO IN USTREZNO.
 TUDI KO IMAM VELIKO DELA, SE TRUDIM, DA DELAM DOBRO IN PREVIDNO.
 KO DODELUJEM VEČ KOSOV PECIVA ISTE VRSTE, SE TRUDIM,
 DA VSI KOSI IZGLEDAJO ENAKO.
 RAD PREIZKUŠAM NOVE RECEPTE.
 VČASIH IMAM SVOJO ZAMISEL, KAKO DODELATI PEKARSKE IZDELKE.
 PO SVOJIH NAJBOLJŠIH MOČEH SE TRUDIM,
 DA DELAM PEKARSKE IZDELKE DOBRE KAKOVOSTI.
 VSAKE TOLIKO MORA NEKDO PREVERITI, ALI SEM VSE PRAVILNO NAREDIL.

MODUL 6: PREDHODNO ČIŠČENJE OPREME, NAPRAV IN DELOVNEGA OKOLJA

ENOTA 12: PREDHODNO ČIŠČENJE NAPRAV IN OPREME

ZNANJE:

DEM, KAKO RAZSTAVITI NAPRAVE ZA ČIŠČENJE.
 RAZLOŽIM, NA KAJ JE TREBA BITI PRI TEM POZOREN.
 POIMENUJEM RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.
 RAZLOŽIM, KATEREGA SE UPORABLJA ZA DOLOČENO OPREMO IN NAPRAVE.
 RAZLOŽIM TUDI, KAKO SE UPORABLJA RAZKUŽILA.
 DEM, DA SO MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽILA STRUPENI.
 RAZLOŽIM, KAKO SE Z NJIMI PREVIDNO RAVNA IN KAKO IN KJE JIH SHRANITI.
 DEM, KAKO PRAVILNO OČISTIM PEČICO.
 DEM, KAKO PRAVILNO OČISTIM PEKOVSKO PEČ.
 DEM, KAKO OČISTITI HLADILNIK IN ZNAM GA PRAVILNO RAZKUŽITI.
 DEM, KAKO PRAVILNO OČISTITI PLANETARNI MEŠALNIK.
 POKAŽEM POSODE, KI SE JIH NE PERE V POMIVALNEM STROJU.
 POKAŽEM KROŽNIKE IN POSODE, KI JIH JE TREBA ČISTITI ZELO PREVIDNO.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE NAPRAVE IN OPREMO RAZSTAVIM ZA ČIŠČENJE.
 Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO UPORABLJAM MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.
 Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO OČISTIM IN RAZKUŽIM NAPRAVE IN OPREMO.
 Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO SHRANIM ČISTILA IN RAZKUŽILA.
 VSE TO NAREDIM V SKLADU Z DOLOČENIMI HIGIENSKIMI PRAVILI.

SPOSOBNOSTI:

PRI ČIŠČENJU OPREME IN NAPRAV PAZIM NA PRAVILNO UPORABO ČISTIL IN RAZKUŽIL.

SKRBIM ZA PRAVILNO SHRANJEVANJE ČISTIL IN RAZKUŽIL.

KO KONČAM TE NALOGE, MORA NEKDO PREVERITI,

ALI SEM VSE PRAV NAREDIL.

ENOTA 13: PREDHODNO ČIŠČENJE DELOVNEGA OKOLJA**ZNANJE:**

VEM, KAM IN KAKO ODLOŽITI ŽIVILA.

VEM, KAM IN KAKO ODLOŽITI NAPRAVE IN OPREMO.

VEM, KAKO PRAVILNO OČISTIM IN RAZKUŽIM DELOVNO OKOLJE IN TLA.

POIMENUJEM RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

RAZLOŽIM, KATEREGA SE UPORABLJA ZA DOLOČENO OBMOČJE.

VEM, DA SO MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽILA STRUPENI.

VEM, KAKO Z NJIMI PREVIDNO RAVNATI IN KAKO IN KJE JIH SHRANITI.

RAZLOŽIM, KAKO IN ZA KAJ UPORABLJATI SEZNAM.

SPRETNOSTI:

ŽIVILA PRAVILNO ODLOŽIM.

OČIŠČENE NAPRAVE IN OPREMO PRAVILNO ODLOŽIM.

Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO OČISTIM IN RAZKUŽIM DELOVNO OKOLJE IN TLA.

Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO SHRANIM ČISTILA IN RAZKUŽILA.

VSE TO NAREDIM V SKLADU Z DOLOČENIMI HIGIENSKIMI PRAVILI.

RAZUMEM SEZNAM IN JIH ZNAM ROČNO IZPOLNITI.

SPOSOBNOSTI:

PAZIM, DA VSE ODLOŽIM NA USTREZNA MESTA IN NA USTREZEN NAČIN.

PRI ČIŠČENJU PAZIM NA PRAVILNO UPORABO ČISTIL IN RAZKUŽIL.

SKRBIM ZA PRAVILNO SHRANJEVANJE ČISTIL IN RAZKUŽIL.

KO KONČAM TE NALOGE, MORA NEKDO PREVERITI,

ALI SEM VSE PRAV NAREDIL.

ENOTA 14: RAVNANJE Z ODPADKI**ZNANJE:**

RAZLOŽIM, ZAKAJ JE VAROVANJE OKOLJA POMEMBNO IN NAVEDEM NEKAJ UKREPOV ZA VAROVANJE OKOLJA.

RAZLOŽIM, ZAKAJ JE LOČEVANJE ODPADKOV POMEMBNO.
POIMENUJEM RAZLIČNE KATEGORIJE ODPADKOV.
VEM, KAKO PRAVILNO LOČEVATI IN ODSTRANJEVATI ODPADKE.

SPRETNOSTI:

POZNAM RAZLIČNE VRSTE ODPADKOV IN JIH POIMENUJEM.
LOČUJEM RAZLIČNE VRSTE MATERIALOV.
LOČENE ODPADKE ODVRŽEM V USTREZNE KONTEJNERJE.
VSE TO NAREDIM Z NEKAJ PODPORE.

SPOSOBNOSTI:

VAROVANJE OKOLJA SE MI ZDI ZELO POMEMBNO.
SKRBJIM, DA ODPADKE PRAVILNO ODVRŽEM.
VEM, DA JE TO POMEMBEN DEL DELA.
VSAKE TOLIKO MORA NEKDO PREVERITI, ALI SEM VSE PRAVILNO NAREDIL.

MODUL 7: ZAKLJUČEK DELA

ENOTA 15: SHRANJEVANJE ŽIVIL IN PEKARSKIH IZDELKOV

ZNANJE:

POIMENUJEM NEKAJ ŽIVIL IN SLAŠČIC,
KI JIH JE TREBA HRANITI V HLADNEM PROSTORU.
POIMENUJEM NEKAJ ŽIVIL IN SLAŠČIC,
KI JIH JE TREBA HRANITI V SUHEM PROSTORU.
VEM, DA IMAJO RAZLIČNA ŽIVILA RAZLIČNE ROKE TRAJANJA.
RAZLOŽIM, KAKO SE PRAVILNO SHRANI NAJPOGOSTEJE UPORABLJENE
SUROVINE, DA SE NE POKVARIJO.
POIMENUJEM RAZLIČNE METODE HRANJENJA ŽIVIL.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO SHRANIM ŽIVILA IN SLAŠČICE.
PREPOZNAM POKVARJENA ŽIVILA.
KO KONČAM DELO V PROSTORU ZA SHRANJEVANJE,
MORA NEKDO PREVERITI, ALI SEM VSE PRAV NAREDIL.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM POMEN PRAVILNEGA SHRANJEVANJA.
Z NEKAJ PODPORE PRAVILNO SHRANIM RAZLIČNA ŽIVILA IN SLAŠČICE.
PAZIM, DA ODBEREM POKVARJENA ŽIVILA.

DEM, DA JE PRAVILNO SHRANJEVANJE POMEMBEN DEL DELA.
VSAKE TOLIKO MORA NEKDO PREVERITI, ALI SEM VSE PRAVILNO NAREDIL.

ENOTA 16: ČIŠČENJE PROSTORA ZA SHRANJEVANJE

ZNANJE:

ZNAM POKAZATI RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA ZA
ČIŠČENJE PROSTORA ZA SHRANJEVANJE.
RAZLOŽIM, KAKO SE JIH UPORABLJA.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE UPORABLJAM MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA NA
PRAVILEN NAČIN.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA MORA BITI PROSTOR ZA SHRANJEVANJE ČIST.
Z NEKAJ PODPORE PROSTOR ZA SHRANJEVANJE PRAVILNO OČISTIM.

ENOTA 17: OCENJEVANJE MOJEGA DELA

ZNANJE:

DEM, ZAKAJ JE DELOVNO POROČILO POMEMBNO IN OPIŠEM VSEBINO
TAKEGA POROČILA.
DEM, DA SE LAHKO UČIM NA NAPAKAH.
ZNAM RAZLOŽITI, ZAKAJ JE VISOKA KAKOVOST MOJEGA DELA POMEMBNA
ZA ORGANIZACIJA.

SPRETNOSTI:

POSLUŠAM POVRATNE INFORMACIJE STRANK IN SODELAVCEV.
Z NEKAJ PODPORE MOJEGA NADREJENEGA LAHKO RAZMISLIM,
KAJ SEM PRI DELU NAREDIL DOBRO IN KAJ MANJ DOBRO.
Z NEKAJ PODPORE IZPOLNIM SEZNAM DNEVNEGA DELA.
OCENIM KAKOVOST MOJEGA DELA.
Z NEKAJ PODPORE OBLIKUJEM UČNI NAČRT.

SPOSOBNOSTI:

PO SVOJIH NAJBOLJŠIH MOČEH SPREJEMAM POVRATNE INFORMACIJE O
MOJEM DELU.
RAD SE UČIM IN TAKO IZBOLJŠUJEM KAKOVOST MOJEGA DELA.

MODUL 8: PRODAJA

ENOTA 18: PREDSTAVITEV IZDELKOV

ZNANJE:

DEM, DA MORAJO BITI IZDELKI DOBREGA OKUSA IN IZGLEDA.
DEM, KAKO UREDITI IZDELKE TAKO,
DA JIH BODO STRANKE ŹELELE KUPITI.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE IZDELKE LEPO UREDIM.
PRI TEM UPOŖTEVAM HIGIENSKE PREDPISE.
OPAZIM, ŖE IZDELKI NISO V REDU.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA JE NAĖIN PREDSTAVITVE IZDELKOV POMEMBEN ZATO,
DA JIH STRANKE RADE KUPUJEJO. Z NEKAJ PODPORE SKRBIM ZA TO,
DA SO IZDELKI LEPO PREDSTAVLJENI.

ENOTA 19: KOMUNICIRANJE S STRANKAMI

ZNANJE:

POIMENUJEM VSE IZDELKE, KI JIH PRODAJAMO IN NEKAJ POSEBNIH
DNEVNIH PONUDB.
POIMENUJEM GLAVNE SESTAVINE IN ŹIVILA,
IZ KATERIH SO IZDELKI NAREJENI.
RAZLOŹIM, KATERI OD NJIH SO DIETNI IZDELKI.
POIMENUJEM CENE VEĖINE IZDELKOV.
RAZLOŹIM NAJPOMEMBNEJŖA PRAVILA ZA KOMUNIKACIJO Z LJUDMI.
DEM, KAKO VODITI PRODAJNI POGOVOR.
NAŖTEJEM BESEDE IN FRAZE,
KI SE JIH UPORABLJA V PRODAJNEM POGOVORU.
DEM, DA JE VLJUDNOST ZELO POMEMBNA,
KO GOVORIMO S STRANKAMI,
ŖE POSEBEJ, KO SE NAD ĖIM PRITOŹUJEJO.
DEM, DA MORAM POISKATI MOJEGA NADREJENEGA,
ĖE SE STRANKA O ĖEM PRITOŹUJE.
DEM, DA SO PRITOŹBE POMEMBNE INFORMACIJE ZA IZBOLJŖANJE
KAKOVOSTI NAŖIH IZDELKOV.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE INFORMIRAM IN SVETUJEM STRANKAM O NAŠIH IZDELKIH IN NJIHOVIH GLAVNIH SESTAVINAH IN ŽIVILIH.
TO VKLJUČUJE POSEBNE PONUDBE, KOT SO BREZGLUTENSKI, VEGANSKI ALI POLNOZRNATI IZDELKI.
KO SPRAŠUJEJO ZA CENE NEKATERIH IZDELKOV, JIM JIH Z NEKAJ PODPORE POVEM.
S STRANKAMI GOVORIM PRIJAZNO IN VLJUDNO.
Z NEKAJ PODPORE VODIM PRODAJNI POGOVOR.
S STRANKAMI GOVORIM VLJUDNO, TUDI KADAR SE PRITOŽUJEJO.
ZAGOTOVIM, DA SO NJIHOVE PRITOŽBE PREDANE MOJEMU NADREJENEMU.

SPOSOBNOSTI:

NE MOTI ME BITI MED LJUDMI.
NE MOTI ME GOVORITI Z NJIMI.
NE BOJIM SE TUJCEV.
SEM VLJUDEN.
RAD PRODAJAM.
IZOBRAŽUJEM SE O TRENUTNIH IZDELKIH IN PONUDBAH.
DO VSEH STRANK SEM UMIRJEN IN PRIJAZEN.
VLJUDEN OSTANEM TUDI V NEPRIJETNIH SITUACIJAH.
ZNAM SPREJETI DEJSTVO, DA SE STRANKE VČASIH PRITOŽUJEJO.
ZNAM OSTATI VLJUDEN, TUDI ČE ME KRITIZIRAJO.
TRUDIM SE, DA TEGA NE JEMLJEM OSEBNO.
KER VEM, DA SO PRITOŽBE IN KRITIKE POGOSTO UPRAVIČENE.
VEM, DA SE LAHKO IZ NJIH UČIM IN IZBOLJŠAM SVOJE DELO.
VEM, DA JE TO POMEMBNO ZA ORGANIZACIJO, DA LAHKO STVARI IZBOLJŠA.

ENOTA 20: RAVNANJE Z DENARJEM**ZNANJE:**

POKAŽEM IN POIMENUJEM RAZLIČNE KOVANCE.
VEM, KAKO RAČUNATI Z EVRI IN CENTI.
VEM, KAKO SEŠTETI VEČ IZDELKOV.
VEM, KAKO UPORABLJATI KALKULATOR.
RAZLOŽIM, KAJ MORA BITI NAPISANO NA POTRDILU O PLAČILU.

SPRETNOSTI:

ZNAM SEŠTEVATI NA PAPIRJU ALI S POMOČJO KALKULATORJA.

ZNAM TUDI IZRAČUNATI RAZLIKO.

ZNAM OCENITI, ALI SO TI IZRAČUNI V GROBEM PRAVILNI.

NEKDO MORA NA HITRO PREGLEDATI MOJE IZRAČUNE.

Z NEKAJ PODPORE ZNAM SPREJETI GOTOVINO IN VRNITI USTREZEN PREOSTANEK.

Z NEKAJ PODPORE ZNAM NAPISATI PRAVILNO POTRDILO O PLAČILU Z VSEMI POTREBNIMI PODATKI.

SPOSOBNOSTI:

IZRAČUNAVAM MANJŠE VSOTE.

SPREJEMAM GOTOVINO IN VRAČAM PREOSTANEK.

ZNAM OCENITI, ALI SO TI IZRAČUNI PRAVILNI.

NEKDO MORA PREGLEDATI MOJE IZRAČUNE.

Z NEKAJ PODPORE ZNAM NAPISATI PRAVILNO POTRDILO O PLAČILU Z VSEMI POTREBNIMI PODATKI.

Z DENARJEM SEM ZELO PREVIDEN.

TRUDIM SE, DA PRI IZRAČUNAVANJU IN RAVNANJU Z DENARJEM NE DELAM NAPAK.

NAZIV KVALIFIKACIJE: POMOČNIK NATAKARJA »OSNOVNI«

NOK NIVO KVALIFIKACIJE: NIVO 1

**POVEZANA KVALIFIKACIJA: POMOČNIK NATAKARJA
»NADALJEVALNI« (NOK NIVO 2)**

**PODROČJE DELA: DELA V ČAJNICAH, KAVARNAH,
SLAŠČIČARNAH, PICERIJAH, RESTAVRACIJAH.**

OPIS:

POMOČNIK NATAKARJA »OSNOVNI« DELA V ČAJNICAH, KAVARNAH, SLAŠČIČARNAH, PICERIJAH, RESTAVRACIJAH.

ON/ONA VZDRŽUJE OSEBNO HIGIENO PRI DELU.

ON/ONA VZDRŽUJE ČISTE DELOVNE POVRŠINE IN DROBNI INVENTAR.

ON/ONA POZNA IN UPOŠTEVA OSNOVNA PRAVILA ZA VARNO DELO Z ŽIVILI.

ON/ONA PRIPRAVI SEBE IN DELOVNO OKOLJE NA DELO.

ON/ONA PRIPRAVI PROSTOR ZA GOSTE.

ON/ONA PREPOZNA IN UPORABLJA SUROVINE ZA VROČE IN HLADNE NAPITKE.

ON/ONA PREPOZNA IN UPORABLJA NAPRAVE,
PRIPOMOČKE IN DROBNI INVENTAR.

ON/ONA KOMUNICIRA S SODELAVCI.

ON/ONA KOMUNICIRA Z GOSTI.

ON/ONA RAVNA V SKLADU Z OSNOVAMI ZA VARNO DELO.

VSE NALOGE ON/ONA OPRAVLJA POD STALNIM NADZOROM MENTORJA.

MODUL 1: HIGIENA

VSEBINSKI SKLOP 1: VZDRŽEVANJE OSEBNE HIGIENE PRI DELU

RAZUMEM, DA STA MOJE ZDRAVJE IN MOJA OSEBNA ČISTOČA ZELO POMEMBNA PRI DELU Z ŽIVILI, PRIPOMOČKI IN GOSTI.

VEM, DA SEM PRIPRAVLJEN ZA DELO KO: SEM STUŠIRAN, IMAM PRISTRIŽENE IN OČIŠČENE NOHTE. IMETI MORAM OPRANE LASE IN UREJENO PRIČESKO, PRISTRIŽENO IN UREJENO BRADO IN BRKE. IMAM SVEŽE SPODNJE PERILO IN ČISTO VRHNJE OBLAČILO.

IZBEREM ČISTO IN ZLIKANO DELOVNO OBLEKO IN USTREZNO DELOVNO OBUVALO S TOČNO DOLOČENEGA MESTA.

OBLEČEM IN OBUJEM SI IZBRANO DELOVNO OBLEKO IN OBUVALO.

OB PODPORI ODGOVORNEGA SI NADENEM ZA DOLOČENO DELO Z ŽIVILI ZAŠČITNO POKRIVALO.

KADAR SE MED DELOM SPOTIM, SE OPRHAM IN ZAMENJAM OBLEKO.

ZAVEDAM SE DOBREGA OBČUTKA, KO SEM ČIST, UREJEN IN ZDRAV.

ČE SE MED DELOM DELOVNA OBLEKA UMAŽE, TO OPAZIM SAM ALI SPREJMEM OPOZORILO. ČE JE DELOVNA OBLEKA UMAZANA, JO ZAMENJAM.

PRED PRIČETKOM DELA SI OB VERBALNI PODPORI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE.

UMIJEM SI ROKE VSAKIČ PO OBISKU STRANIŠČA, PO ČIŠČENJU, DOTIKANJU NOSU, UST, UŠES, LASIŠČA.

PRED UPORABO STRANIŠČA SLEČEM DELOVNO OBLEKO IN JO ODLOŽIM NA OBEŠALNIK.

VSEBINSKI SKLOP 2: VZDRŽEVANJE ČISTE DELOVNE POVRŠINE IN DROBNEGA INVENTARJA

RAZUMEM, DA JE HIGIENA DELOVNIH POVRŠIN IN PRIPOMOČKOV ZELO POMEMBNA.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH MED DELOM PRAVILNO VZDRŽUJEM ČISTE DELOVNE POVRŠINE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH IZBEREM USTREZNO KRPO. IZBEREM USTREZNO VRSTO IN KOLIČINO ČISTILA IN RAZKUŽIL ZA VZDRŽEVANJE HIGIENE DELOVNIH POVRŠIN IN INVENTARJA.

PO ENOSTAVNIH NAVODILIH DNEVNO OBRİSEM HLADILNIK ZNOTRAJ IN ZUNAJ.

ZA ROČNO UMIVANJE POSODE ZMERAJ UPORABIM TOPLO, TEKOČO VODO.

OB PODPORI IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH PRAVILNO ROČNO UMIJEM RAZLIČNE VRSTE POSODE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH IZPRAZNIM POMIVALNI STROJ.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH DODAM USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA IN VKLOPIM POMIVALNI STROJ.

KRPO ZA BRISANJE POSODE UPORABLJAM IZKLJUČNO V TA NAMEN IN NE ZA BRISANJE ROK.

KRPE ZA BRISANJE POSODE OBVEZNO DNEVNO MENJUJEM.

OB PODPORI IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH KRPO ZA BRISANJE POSODE, KO JE UMAZANA ALI MOKRA, ZAMENJAM ZA DRUGO.

OB PODPORI IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH VSAKO KRPO, KI PADE NA TLA ODDAM V PRANJE.

IZPRAZNIM IN OČISTIM PREDAL S KAVNO USEDLINO.
OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH OB KONCU DELA
IZVEDEM ZAKLJUČNO ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE TOČILNEGA PULTA IN
ČIŠČENJA KAVNEGA AVTOMATA.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH LOČUJEM ODPADKE
NA: BIOLOŠKE, EMBALAŽO, PAPIR, STEKLO IN OSTALE ODPADKE.

MODUL 2: VARNO DELO

VSEBINSKI SKLOP 3: POZNAVANJE OSNOVNIH PRAVIL ZA VARNO DELO Z ŽIVILI

PREPOZNAM NAJPOGOSTEJŠE ZNAKE NALEZLJIVIH BOLEZNI NA PRIMER:
POVIŠANA TELESNA TEMPERATURA, BRUHANJE, DIAREJA, KAŠLJANJE,
KIHANJE.

VEM, DA KADAR IMAM SAM NALEZLJIVO BOLEZEN,
LAHKO PREKO ŽIVIL OKUŽIM OSTALE.

VEM, DA V PRIMERU, KO IMAM NA ROKAH RANE, NE MOREM
OPRAVLJATI NOBENEGA DELA Z ŽIVILI. PROSIM NADREJENEGA,
DA MI PRIMERNO ZAŠČITI RANO.

PRED PRIČETKOM DELA SE Z NADREJENIM POGOVORIM O MOREBITNIH
NALEZLJIVIH BOLEZNIH.

VEM, DA ME LAHKO ZARADI UGOTOVLJENEGA BOLEZENSKEGA STANJA,
NADREJENI NAPOTI, DA OPRAVLJAM DRUGA DELA IN NALOGE.

OB KAŠLJANJU IN KIHANJU VEM, KAKO PRAVILNO ZAŠČITM ŽIVILA, LJUDI
IN DELOVNO OKOLJE.

OB VELIKO VZPODBUDE NADREJENEGA POSPRAVIM ŽIVILA NA USTREZNI
TEMPERATURI V SHRAMBI, V HLADILNIKU, V ZAMRZOVALNIKU.

DEM, DA VSAK DAN BELEŽIMO IN ZAPISUJEMO TEMPERATURO V HLADILNIKU IN SPOMNIM NADREJENEGA ALI SODELAVCA, DA TO OPRAVI. OB PODPORI POZNAM DELE HLADILNIKA IN KATERA ŽIVILA HRANIMO V DOLOČENEM DELU.

ZNAM PREVERITI, ČE SE V HLADILNIKU NAHAJAJO USTREZNA ŽIVILA.

DEM, DA JE POTREBNO HLADILNIKE VSAK DAN OČISTITI IN RAZKUŽITI IN TO Z VELIKO PODPORE IN PREPROSTIMI NAVODILI TUDI OPRAVIM.

DEM NA KATEREM DELU DELOVNEGA PULTA LAHKO ODLAGAM OPRANO SADJE, JAJCA.

PO ROKOVANJU Z JAJCI, SADIJEM IN ZELENJAVO SI OB PODPORI ZMERAJ UMIJEM ROKE.

VSE OSTANKE ŽIVIL ODLAGAM V ZAPRTE POSODE IN JIH TAKOJ PO ZAKLJUČKU DEL V KUHINJI ODNESEM V ZA TO NAMENJENE POSODE Z ODPADKI.

OB PODPORI ODGOVORNEGA SI NADENEM ZA DOLOČENO DELO Z ŽIVILI ZAŠČITNO POKRIVALO.

PREPOZNAVAM NEPRIMEREN VIDEZ ALI VONJ ŽIVILA IN O TEM TAKOJ OBVESTIM ODGOVORNEGA.

DEM, DA MORAM ROKOVATI S ČISTILI IN RAZKUŽILI TAKO, DA NE PRIHAJAJO V STIK Z ŽIVILI.

DEM, DA MORAM BITI POZOREN, DA SE DELČKI STEKLA, PORCELANA IN DRUGI NE POMEŠAJO Z ŽIVILI.

DEM, DA ŽIVILO, KI PADE MED DELOM NA TLA MORAM OPRATI ALI ZAVREČI.

VSEBINSKI SKLOP 4: RAVNANJE V SKLADU Z OSNOVAMI ZA VARNO DELO

ZAVEDAM SE KAKO POMEMBNA JE VARNOST PRI DELU. KO DELAM, POSKRBITIM ZA SVOJO VARNOST TER VARNOST SODELAVCEV IN GOSTOV.

UPOŠTEVAM ENOSTAVNA NAVODILA O VARNEM DELU, KI JIH DOBIM OD NADREJENIH.

POZNAM IN UPOŠTEVAM OSNOVNA PRAVILA S PODROČJA POŽARNE VARNOSTI V DELOVNEM OKOLJU. VEM KJE JE TOČKA ZA KAJENJE. ZNAM PRAVILNO IZPRAZNITI PEPELNIKE. VEM, DA JE POTREBNO IZKLAPLJATI NAPRAVE IN APARATE.

POZNAM IN UPOŠTEVAM UKREPE ZA VARNO UPRAVLJANJE IN DELO S STROJI, NAPRAVAMI IN APARATI V SVOJEM DELOVNEM OKOLJU.

ZNAM OPOZORITI NADREJENEGA, ČE OPAZIM NAPAKE IN POMANJKLJIVOSTI PRI DELOVANJU NAPRAV.

OB ENOSTAVNIH NAVODILIH IN VELIKO PODPORE ZNAM VARČNO RAVNATI Z ENERGIJO, VODO IN ČISTILNIMI SREDSTVI.

MODUL 3: OSEBNA UREJENOST IN UREJENOST DELOVNEGA OKOLJA

VSEBINSKI SKLOP 5: VZDRŽEVANJE OSEBNE UREJENOSTI IN PRIPRAVA DELOVNEGA OKOLJA ZA DELO

VEM, DA JE POMEMBNO, DA PRIPRAVIM SEBE IN DELOVNO OKOLJE ZA DELO V STREŽBI OZIROMA OSTALA POMOŽNA DELA.

VEM, DA SE VSAK DAN Z NADREJENIM DOGOVORIM O SVOJIH DNEVNIH DELOVNIH NALOGAH.

VEM, DA SODELUJEM V TIMU, KJER IMA VSAK DNEVNO RAZLIČNE DELOVNE NALOGE.

VEM, KJE JE PRAVO MESTO NA DELOVNI OBLEKI ZA PRITRDITEV PRIPONKE Z IMENOM IN PRIIMKOM.

S POMOČJO NADREJENEGA SI PRITRDIM PRIPONKO Z IMENOM IN PRIIMKOM NA DELOVNO OBLEKO.

OB VELIKO PODPORE IN ENOSTAVNIH NAVODILIH PRIPRAVIM VSE NAPRAVE, PRIPOMOČKE IN INVENTAR, KI SO POTREBNI ZA PRIPRAVO NAPITKOV IN STREŽBE V GOSTINSKEM OBRATU.

PO NAVODILU NADREJENEGA PREVERIM, ČE JE DOLOČENO ŽIVILO ŠE NA ZALOGI.

VEM, DA MORAM NADREJENEMU SPOROČITI, KO V HLADILNIKU ZMANJKA DOLOČENIH ŽIVIL.

VSEBINSKI SKLOP 6: PRIPRAVA IN VZDRŽEVANJE UREJENEGA PROSTORA ZA GOSTE

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH ZNAM USTREZNO POSTAVITI MIZE IN STOLE V PROSTORU IN NA VRTU GOSTINSKEGA OBRATA.

POZOREN SEM, DA VSAKIČ ZNOVA POSTAVIM MIZE IN STOLE, TAKOJ, KO GOSTI ZAPUSTIJO PROSTOR.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH POSPRAVIM MIZE IN STOLE OB KONCU DELA NAZAJ V NOTRANJE PROSTORE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH ZNAM UREDITI MIZE IN STOLE V GOSTINSKEM OBRATU IN NA VRTU.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH ZNAM IZ VRTA IZBRATI CVETOČE ALI DRUGO DEKORATIVNO ZELENJE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH ZNAM PRISTRIČI CVETOČE ALI DRUGO DEKORATIVNO ZELENJE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH OBLIKUJEM ŠOPKE V VAZICE NA MIZAH.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH ZNAM IZDELATI PREPROSTO NAMIZNO DEKORACIJO IZ LIČJA, GLINE, FIMO MASE IN DRUGIH MATERIALOV.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH IZBEREM PRIMERNE PRTE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH NAMESTIM PRIMERNE PRTE NA MIZE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH PO POTREBI ZAMENJAM PRTE.

VEM, KJE HRANIMO UMAZANE PRTE IN JIH TJA TUDI ODLOŽIM .

VEM KAJ JE NAMIZNI INVENTAR IN ČEMU SLUŽI.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH IZBEREM USTREZEN NAMIZNI INVENTAR: SLADKORNICO, PEPELNIK IN CENIK.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH ZNAM VZDRŽEVATI UREJENOST MIZ ZNOTRAJ IN ZUNAJ. DOPOLNJUJEM SLADKORNICE IN PRAZNIM PEPELNIKE.

MODUL 4: UPORABA PRIPOMOČKOV IN NAPRAV

VSEBINSKI SKLOP 7: PREPOZNAVANJE IN UPORABA NAPRAV, PRIPOMOČKOV IN DROBNEGA INVENTARJA

OB PODPORI PRIPRAVIM KAVNI AVTOMAT PRED PRIČETKOM DELA:
V AVTOMAT VSTAVIM ROČICE. SKOZI ROČICE SPUSTIM VROČO VODO.
VEM, DA MORAJO BITI SKODELICE ZA KAVO ZMERAJ OGRETE,
ZATO JIH POSPRAVIM NA POLICO KAVNEGA AVTOMATA.

POSPRAVIM GRELNO POLICO NA KAVNEM AVTOMATU IN NANJO POLOŽIM
KRPO IZ BLAGA.

OB VELIKO PODPORE OPRAVIM ZAKLJUČNO ČIŠČENJE KAVNEGA AVTOMATA.

NA POBUDO NADREJENEGA SAMOSTOJNO ZMELJEM KAVO V KAVNEM MLINČKU.

OB PODPORI ZNAM RAZSTAVITI IN OČISTITI KAVNI MLINČEK.

OB PODPORI NADREJENEGA RAZSTAVIM GRELNO ROČKO ZA VODO IN JO
OČISTITIM.

SAMOSTOJNO SEGREJEM VODO V GRELNI ROČKI,
DA JE PRIPRAVLJENA ZA PRIPRAVO ČAJA.

VEM, DA V HLADILNI VITRINI RAZSTAVLJAMO SLADICE,
KI SO V DNEVNI PONUDBI.
VKLOPIM IN IZKLOPIM LUČKO V HLADILNI VITRINI.

OB VELIKO PODPORE OČISTIM HLADILNO VITRINO Z USTREZNO KRPO TER
USTREZNIM ČISTILOM.

OB PODPORI RAZVRSTIM SLADICE V HLADILNI VITRINI.

VEM, DA MEŠALNIK POMIVAMO SAMO ROČNO.

ZAVEDAM SE NEVARNOSTI POŠKODB PRI POMIVANJU NOŽEV MEŠALNIKA,
ZATO TO DELO PREPUSTIM SODELAVCU OZIROMA NADREJENEMU.

MODUL 5: SUROVINE IN NAPITKI

VSEBINSKI SKLOP 8: PREPOZNAVANJE IN UPORABA SUROVIN ZA VROČE IN HLADNE NAPITKE

DEM, DA IMAMO V PONUDBI RAZLIČNE VRSTE ČAJEV, KI JIH SHRANJUJEMO V KOVINSKE ŠKATLE.

ZNAM RAZLIKOVATI MED ČAJI IZ RAZSIPA IN ČAJI V FILTER VREČKAH.

OB VELIKO PODPORE IN PREPROSTIH NAVODILIH PRETREM ČAJE IZ ORIGINALNIH VREČ V USTREZNE ŠKATLE.

PO PREPROSTIH NAVODILIH DEM, DA MORAM SHRANITI ORIGINALNE VREČKE, KJER SO BILI SHRANJENI NABAVLJENI ČAJI IN KAVA, DOKLER SO LE-TI ŠE V UPORABI.

POZNAM ZNAMKO KAVE, KI JO STREŽEMO.

KAVO V ZRNJU HRANIM V HLADILNEM PREDALU V ORIGINALNI VREČKI.

VREČKO V KATERI JE KAVA ZMERAJ ZAPIRAM S POSEBNO ŠČIPALKO, DA NE IZGUBI VONJA.

LOČIM KRISTALNI SLADKOR OD SLADKORJA V PRAHU.

OB PODPORI DOPOLNIM SLADKOR V SLADKORNICAH IN PRINESEM SLADKOR V VREČICAH.

DEM, DA IMAMO ZA GOSTE, KI SO SLADKORNI BOLNIKI NADOMESTILO – NATREEN IN DEM, KJE GA HRANIMO.

LOČIM RAZLIČNE VRSTE SADJA, KI GA UPORABLJAMO ZA PRIPRAVO HLADNIH NAPITKOV.

DEM, DA SADJE, RAZEN BANAN, HRANIMO DO PRIPRAVE NAPITKOV V HLADILNIKU.

POZNAM CIMET IN ČOKOLADO KOT DODATKA, KI JU UPORABLJAMO PRI PRIPRAVI NAPITKOV.

OB VELIKO PODPORE IN OB PREPROSTIH NAVODILIH PRIPRAVIM SMETANO ZA STREŽBO.

OB PODPORI IN PREPROSTIH NAVODILIH IZLOČIM IN USTREZNO ZAVRŽEM MLEKO ALI SMETANO,
KI IMATA VONJ PO KISLEM ALI DRUG NEPRIJETEN VONJ.

NA POBUDO NADREJENEGA ZAVRŽEM SMETANO ALI MLEKO,
KI JIMA JE POTEKEL ROK IN O TEM OBVESTIM NADREJENEGA.

VEM, DA UPORABLJAMO TRAJNO MLEKO.

VEM, DA SMETANO IN MLEKO HRANIMO V HLADILNIKU IN JU PO UPORABI TJA TUDI POSPRAVIM.

VEM, DA SEGRETEGA MLEKA NE POSPRAVLJAM V HLADILNIK.

VEM, DA SADJE PRED UPORABO OPEREMO POD TEKOČO VODO IN TO TUDI OPRAVIM.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH NATANČNO ODSTRANIM NEUPORABNE DELE SADJA, KOT SO:
OLUPKI, PEČKE ALI KOŠČICE.

OB VELIKO PODPORE IN PO ENOSTAVNIH NAVODILIH ZNAM PRIMERNO NAREZATI RAZLIČNE SADEŽE.

VEM, DA VSE HLADNE NAPITKE HRANIMO V HLADILNI VITRINI ALI V HLADILNIKU IN JIH TJA TUDI RAZPOREDIM.

VEM, DA ZA PRIPRAVO ČOKOLADNEGA NAPITKA POTREBUJEM MLEKO IN ČOKOLADO V PRAHU.

MODUL 6: KOMUNIKACIJA

VSEBINSKI SKLOP 9: KOMUNIKACIJA S SODELAVCI

OB OBČASNI PODPORI NADREJENEGA UPOŠTEVAM SVOJE PRAVICE IN DOLŽNOSTI V TIMU.

POZNAM SVOJE NALOGE IN NALOGE SODELAVCEV.

VEM, DA IMAM NADREJENEGA.

VEM KDO MI ODREJA NALOGE IN KOGA LAHKO VPRAŠAM V ZVEZI S SVOJIMI NALOGAMI.

UPOŠTEVAM NAVODILA NADREJENEGA.

VEM, DA LAHKO DAM PREDLOG V ZVEZI Z DELOVNIMI NALOGAMI.

ZNAM VPRAŠATI NADREJENEGA ZA DODATNA POJASNILA, V KOLIKOR JIH POTREBUJEM.

ZAZNAM, KO POTREBUJEM POMOČ.
POMOČ ZNAM POISKATI PRI SODELAVCU ALI NADREJENEMU.

KO ZAZNAM, DA SEM STORIL NAPAKO PRI DELU,
POIŠČEM NADREJENEGA IN SE O TEM POGOVORIM.

OB VELIKO PODPORE ZNAM SPOŠTLJIVO IZRAZITI SVOJE MNENJE,
ČE SE NE STRINJAM S SODELAVCEM, NADREJENIM.

KO OPAZIM, DA SODELAVEC POTREBUJE POMOČ PRI DELU, MU POMAGAM.

VEM, DA V PRIMERU KONFLIKTA S SODELAVCI PREVZEMAM SVOJ DEL ODGOVORNOSTI. VEM, DA SE MORAM OBRNITI NA NADREJENEGA.

VSEBINSKI SKLOP 10: KOMUNIKACIJA Z GOSTI

POZNAM OSNOVNA PRAVILA BONTONA. OB OBČASNI PODPORI NADREJENEGA RAVNAM V SKLADU Z NJIMI. GOSTE POZDRAVIM, SE POSLOVIM IN POKLIČEM NATAKARJA.

VEM KAJ JE PRIMEREN KONTAKT IN PRIMERNO KOMUNICIRANJE Z GOSTI.

OB OBČASNI PODPORI SE ZAVEDAM, DA S SVOJIM PRIHODOM K MIZI LAHKO ZMOTIM GOSTA. NAJPREJ GOSTA VLJUDNO POZDRAVIM.

NATAKARJU ZNAM POVEDATI, DA GA GOSTI RABIJO.

GOSTOM POKAŽEM KJE LAHKO ODLOŽIJO VRHNJA OBLAČILA, DEŽNIKE. POKAŽEM TUDI KJE SO SANITARIJE.

ČE GOST ŽELI, UTIŠAM RADIO ALI ZAPREM VRATA. PO ŽELJI TUDI ZATEMNIM OKNA.

VEM, DA JE POMEMBNO, DA SE GOST DOBRO POČUTI. OB OBČASNI PODPORI NADREJENEGA SEM POZOREN KAKO GLASNO GOVORIM S SODELAVCI.

VEM, DA SE LAHKO V PRIMERU TEŽAV Z GOSTI, OBRNEM NA NADREJENEGA.

NAZIV KVALIFIKACIJE: POMOČNIK NATAKARJA »NADALJEVALNI«

NQF NIVO KVALIFIKACIJE: NIVO 2

**POVEZANA KVALIFIKACIJA: POMOČNIK NATAKARJA
»OSNOVNI« (NOK NIVO 1)**

**PODROČJE DELA: DELA V ČAJNICAH, KAVARNAH,
SLAŠČIČARNAH, PICERIJAH, RESTAVRACIJAH.**

OPIS:

POMOČNIK NATAKARJA »NADALJEVALNI« DELA V ČAJNICAH, KAVARNAH, SLAŠČIČARNAH, PICERIJAH, RESTAVRACIJAH.

ON/ONA VZDRŽUJE OSEBNO HIGIENO PRI DELU.

ON/ONA VZDRŽUJE ČISTE DELOVNE POVRŠINE IN DROBNI INVENTAR.

ON/ONA POZNA IN UPOŠTEVA OSNOVNA PRAVILA ZA VARNO DELO Z ŽIVILI.

ON/ONA PRIPRAVI SEBE IN DELOVNO OKOLJE NA DELO.

ON/ONA PRIPRAVI PROSTOR ZA GOSTE.

ON/ONA PREPOZNA IN UPORABLJA SUROVINE ZA VROČE IN
HLADNE NAPITKE.

ON/ONA PREPOZNA IN UPORABLJA NAPRAVE,
PRIPOMOČKE IN DROBNI INVENTAR.

ON/ONA KOMUNICIRA S SODELAVCI.

ON/ONA KOMUNICIRA Z GOSTI.

ON/ONA RAVNA V SKLADU Z OSNOVAMI ZA VARNO DELO.

VSE NALOGE OPRAVLJA SAMOSTOJNO Z OBČASNIM NADZOROM MENTORJA.

MODUL 1: HIGIENA

VSEBINSKI SKLOP1: VZDRŽEVANJE OSEBNE HIGIENE PRI DELU

RAZUMEM, DA STA MOJE ZDRAVJE IN MOJA OSEBNA ČISTOČA ZELO POMEMBNA PRI DELU Z ŽIVILI, PRIPOMOČKI IN GOSTI.

VEŠ, DA SEM PRIPRAVLJEN ZA DELO KO: SEM STUŠIRAN, IMAM PRISTRIŽENE IN OČIŠČENE NOHTE. IMETI MORAM OPRANE LASE IN UREJENO PRIČESKO, PRISTRIŽENO IN UREJENO BRADO IN BRKE. IMAM SVEŽE SPODNJE PERILO IN ČISTO VRHNJE OBLAČILO.

IZBEREM ČISTO IN ZLIKANO DELOVNO OBLEKO IN USTREZNO DELOVNO OBUVALO S TOČNO DOLOČENEGA MESTA.

OBLEČEM IN OBUJEM SI IZBRANO DELOVNO OBLEKO IN OBUVALO.

ZA DELO Z DOLOČENIMI ŽIVILI SI NADENEM ZAŠČITNO POKRIVALO.

KADAR SE MED DELOM SPOTIM, SE OPRHAM IN ZAMENJAM OBLEKO.

ZAVEDAM SE DOBREGA OBČUTKA, KO SEM ČIST, UREJEN IN ZDRAV.

ČE SE MED DELOM DELOVNA OBLEKA UMAŽE, TO OPAZIM SAM, SPREJMEM OPOZORILO NADREJENEGA ALI KOLEGA V DELOVNEM TIMU IN JO ZAMENJAM.

PRED PRIČETKOM DELA SI OB OBČASNI VERBALNI PODPORI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE.

UMIJEM SI ROKE VSAKIČ PO OBISKU STRANIŠČA, PO ČIŠČENJU, DOTIKANJU NOSU, UST, UŠES, LASIŠČA IN PODOBNO.

PRED UPORABO STRANIŠČA SLEČEM DELOVNO OBLEKO IN JO ODLOŽIM NA OBEŠALNIK.

VSEBINSKI SKLOP 2: VZDRŽEVANJE ČISTE DELOVNE POVRŠINE IN DROBNEGA INVENTARJA

RAZUMEM, DA JE HIGIENA DELOVNIH POVRŠIN IN PRIPOMOČKOV ZELO POMEMBNA.

MED DELOM PRAVILNO VZDRŽUJEM ČISTE DELOVNE POVRŠINE IN NAPRAVE NA DELOVNEM MESTU.

SAMOSTOJNO IZBEREM USTREZNO KRPO. IZBEREM USTREZNO VRSTO IN KOLIČINO ČISTILA IN RAZKUŽIL ZA VZDRŽEVANJE HIGIENE DELOVNIH POVRŠIN IN INVENTARJA.

DNEVNO OBRIŠEM HLADILNIK ZNOTRAJ IN ZUNAJ IN RAZUMEM ZAKAJ JE TO POMEMBNO.

ZA ROČNO UMIVANJE POSODE ZMERAJ UPORABIM TOPLO, TEKOČO VODO.

PRAVILNO ROČNO UMIJEM RAZLIČNE VRSTE POSODE.

IZPRAZNIM POMIVALNI STROJ.

PREDEN VKLOPIM POMIVALNI STROJ DODAM USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA.

KRPO ZA BRISANJE POSODE UPORABLJAM IZKLJUČNO V TA NAMEN IN NE ZA BRISANJE ROK.

KRPE ZA BRISANJE POSODE OBVEZNO DNEVNO MENJUJEM.

KO JE KRPA ZA BRISANJE POSODE UMAZANA IN MOKRA TO OPAZIM IN JO ZAMENJAM.

VSAKO KRPO, KI PADE NA TLA PREDAM ZA PRANJE.

IZPRAZNIM IN OČISTIM PREDAL S KAVNO USEDILNO.

OB KONCU DELOVNEGA DNE SAMOSTOJNO IZVEDEM ZAKLJUČNO ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE TOČILNEGA PULTA IN ČIŠČENJA KAVNEGA AVTOMATA.

SAMOSTOJNO LOČUJEM ODPADKE NA: BIOLOŠKE, EMBALAŽO, PAPIR, STEKLO IN OSTALE ODPADKE.

OPAZIM POMANJKLJIVO OPRANO/OBRISANO POSODO. UMAZANO PONOVRNO OPEREM.

MODUL 2: VARNO DELO

VSEBINSKI SKLOP 3: POZNAVANJE OSNOVNIH PRAVIL ZA VARNO DELO Z ŽIVILI

PREPOZNAM IN POZNAM NAJPOGOSTEJŠE ZNAKE NALEZLJIVIH BOLEZNI NA PRIMER POVIŠANA TELESNA TEMPERATURA, BRUHANJE, DIAREJA, KAŠLJANJE, KIHANJE.

DEM, DA KADAR IMAM SAM NALEZLJIVO BOLEZEN, LAHKO PREKO ŽIVIL OKUŽIM OSTALE.

DEM, DA V PRIMERU, KO IMAM NA ROKAH RANE, NE MOREM OPRAVLJATI NOBENEGA DELA Z ŽIVILI.

PRED PRIČETKOM DELA JAVIM, ČE IMAM ALI IMA KDO V MOJI DRUŽINI, KAKŠEN ZNAK NALEZLJIVE BOLEZNI.

DEM, DA ME LAHKO ZARADI UGOTOVLJENEGA BOLEZENSKEGA STANJA, NADREJENI NAPOTI, DA OPRAVLJAM DRUGA DELA IN NALOGE.

PRED PRIČETKOM DELA PROSIM, DA MI ZAŠČITIJO MOREBITNE RANICE NA ROKAH.

OB KAŠLJANJU IN KIHANJU ZNAM PRAVILNO ZAŠČITI ŽIVILA, LJUDI IN DELOVNO OKOLJE.

SAMOSTOJNO POSPRAVIM ŽIVILA NA USTREZNI TEMPERATURI V SHRAMBI, V HLADILNIKU, V ZAMRZOVALNIKU.

DEM, DA VSAK DAN BELEŽIMO IN ZAPISUJEMO TEMPERATURO V HLADILNIKU. TO SAMOSTOJNO OPRAVIM.

POZNAM DELE HLADILNIKA IN KATERA ŽIVILA HRANIMO V DOLOČENEM DELU.

ZNAM PREVERITI, ČE SE V HLADILNIKU NAHAJAJO USTREZNA ŽIVILA.

DEM, DA JE POTREBNO ŽIVILA ZAŠČITITI PRED GLODALCI, MRČESOM IN TAKO TUDI RAVNAM. ZAPIRAM VRATA SHRAMBE, ZAPIRAM EMBALAŽO.

DEM, DA JE POTREBNO HLADILNIKE VSAK DAN OČISTITI IN RAZKUŽITI IN TO SAMOSTOJNO OPRAVIM.

DEM NA KATEREM DELU DELOVNEGA PULTA LAHKO ODLAGAM OPRANO SADJE, JAJCA.

PO ROKOVANJU Z JAJCI, SADIJEM, ZELENJAVO SI ZMERAJ UMIJEM ROKE.

VSE OSTANKE ŽIVIL ODLAGAM V ZAPRTE POSODE IN JIH TAKOJ PO ZAKLJUČKU DEL V KUHINJI ODNESEM V ZA TO NAMENJENE POSODE Z ODPADKI.

ZA DOLOČENO DELO Z ŽIVILI SI NADENEM ZAŠČITNO POKRIVALO.

SAMOSTOJNO PREPOZNAVAM NEPRIMEREN IZGLED ALI VONJ ŽIVILA. O TEM TAKOJ OBVESTIM ODGOVORNEGA.

S ČISTILI IN RAZKUŽILI RAVNAM TAKO, DA NE PRIHAJAJO V STIK Z ŽIVILI.

DEM, DA MORAM BITI POZOREN, DA SE DELČKI STEKLA, PORCELANA IN DRUGI NE POMEŠAJO Z ŽIVILI.

ŽIVILO, KI PADE MED DELOM NA TLA, OPEREM ALI GA ZAVRŽEM.

VSEBINSKI SKLOP 4: RAVNANJE V SKLADU Z OSNOVAMI ZA VARNO DELO

ZAVEDAM SE, KAKO POMEMBNA JE VARNOST PRI DELU. KO DELAM, POSKRBITI ZA SVOJO VARNOST TER VARNOST SODELAVCEV IN GOSTOV.

UPOŠTEVAM NAVODILA O VARNEM DELU, KI JIH DOBIM OD NADREJENIH.

POZNAM IN UPOŠTEVAM PRAVILA S PODROČJA POŽARNE VARNOSTI V DELOVNEM OKOLJU. VEM KJE JE TOČKA ZA KAJENJE. PRAVILNO IZPRAZNIM PEPELNIKE. VEM, DA JE POTREBNO IZKLAPLJANJE NAPRAV IN APARATOV.

POZNAM IN UPOŠTEVAM UKREPE ZA VARNO UPRAVLJANJE IN DELO S STROJI, NAPRAVAMI IN APARATI V SVOJEM DELOVNEM OKOLJU.

ZNAM OPOZORITI NADREJENEGA,
ČE OPAZIM NAPAKE IN POMANJKLJIVOSTI PRI DELOVANJU NAPRAV.

OB ENOSTAVNIH OBČASNIH NAVODILIH ZNAM EKOLOŠKO RAVNATI Z RAZLIČNO EMBALAŽO IN ODPADNIM MATERIALOM. ODPADKE LOČUJEM NA BIOLOŠKE, EMBALAŽO, PAPIR IN OSTALE ODPADKE.

OB OBČASNI PODPORI NADREJENEGA ZNAM VARČNO RAVNATI Z ENERGIJO, VODO, ČISTILNIMI SREDSTVI, RAZKUŽILI..

MODUL 3: OSEBNA UREJENOST IN UREJENOST DELOVNEGA OKOLJA

VSEBINSKI SKLOP 5: VZDRŽEVANJE OSEBNE UREJENOSTI IN PRIPRAVA DELOVNEGA OKOLJA ZA DELO

VEM, DA JE POMEMBNO, DA PRIPRAVIM SEBE IN DELOVNO OKOLJE ZA DELO V STREŽBI OZIROMA OSTALA POMOŽNA DELA.

VEM, DA SE VSAK DAN Z NADREJENIM DOGOVORIM O SVOJIH DNEVNIH DELOVNIH NALOGAH IN PRI TEM AKTIVNO SODELUJEM.

VEM, DA SODELUJEM V TIMU, KJER IMA VSAK DNEVNO RAZLIČNE DELOVNE NALOGE.

VEM, KJE JE PRAVO MESTO NA DELOVNI OBLEKI ZA PRITRDITEV PRIPONKE S PRIIMKOM IN IMENOM.

SAMOSTOJNO SI PRITRDIM PRIPONKO S PRIIMKOM IN IMENOM NA DELOVNO OBLEKO.

SAMOSTOJNO PRIPRAVIM VSE NAPRAVE, PRIPOMOČKE IN INVENTAR, KI SO POTREBNI ZA PRIPRAVO NAPITKOV IN STREŽBE V GOSTINSKEM OBRATU.

PRAVILNO PRIPRAVIM KAVNI AVTOMAT ZA ZAČETEK DELA.

SAMOSTOJNO PREVERIM, ČE JE DOLOČENO ŽIVILO ŠE NA ZALOGI.

NADREJENEMU SPOROČIM, KO V HLADILNIKU PRIČENJA PRIMANJKOVATI USTREZNIH ŽIVIL.

PRIPRAVIM SEZNAM ZA NABAVO ŽIVIL.

VSEBINSKI SKLOP 6: PRIPRAVA IN VZDRŽEVANJE UREJENEGA PROSTORA ZA GOSTE

USTREZNO ZNAM POSTAVITI MIZE IN STOLE V PROSTORU IN NA VRTU GOSTINSKEGA OBRATA.

VSAKIČ ZNOVA POSPRAVIM MIZE IN STOLE TAKOJ, KO GOSTI ZAPUSTIJO PROSTOR.

OB KONCU DELA SAMOSTOJNO POSPRAVIM MIZE IN STOLE NAZAJ V NOTRANJE PROSTORE.

SAMOSTOJNO UREDIM MIZE IN STOLE V GOSTINSKEM OBRATU IN NA VRTU.

SAMOSTOJNO IZBEREM IZ VRTA CVETOČE ALI DRUGO DEKORATIVNO ZELENJE.

SAMOSTOJNO PRISTRIŽEM CVETOČE ALI DRUGO DEKORATIVNO ZELENJE.

SAMOSTOJNO OBLIKUJEM ŠOPKE V VAZICE NA MIZAH.

OB MINIMALNI PODPORI IZDELAM PREPROSTO NAMIZNO DEKORACIJO IZ LIČJA, GLINE, FIMO MASE.

SAMOSTOJNO ALI OB MINIMALNI PODPORI IZBEREM PRIMERNE PRTE.

SAMOSTOJNO NAMESTIM PRIMERNE PRTE NA MIZE.

SAMOSTOJNO PO POTREBI ZAMENJAM PRTE.

DEM, KJE HRANIMO UMAZANE PRTE IN JIH TJA TUDI ODLOŽIM.

DEM, KAJ JE NAMIZNI INVENTAR IN ČEMU SLUŽI.

SAMOSTOJNO ZNAM IZBRATI USTREZEN NAMIZNI INVENTAR:
SLADKORNICO, PEPELNIK IN CENIK.

SAMOSTOJNO VZDRŽUJEM UREJENOST MIZ ZNOTRAJ IN ZUNAJ ČAJNICE.
DOPOLNJUJEM SLADKORNICE IN PRAZNIM PEPELNIKE.

SAMOSTOJNO VZDRŽUJEM UREJENOST MIZE TUDI V ČASU PRISOTNOSTI
GOSTA.

V ČASU PRISOTNOSTI GOSTA ODNAŠAM PRAZNE POSODE IN MENJUJEM
PEPELNIK.

OBRISDEM MIZO OB RAZLITJU PIJAČE IN ZAMENJAM PRT.

MODUL 4: UPORABA PRIPOMOČKOV IN NAPRAV

VSEBINSKI SKLOP 7: PREPOZNAVANJE IN UPORABA NAPRAV, PRIPOMOČKOV IN DROBNEGA INVENTARJA

SAMOSTOJNO ZNAM PRIPRAVITI KAVNI AVTOMAT PRED PRIČETKOM DELA.
V AVTOMAT VSTAVIM ROČICE. SKOZI ROČICE SPUSTIM VROČO VODO.

DEM, DA MORAJO BITI SKODELICE ZA KAVO ZMERAJ OGRETE,
ZATO JIH POSPRAVIM NA POLICO KAVNEGA AVTOMATA.

SAMOSTOJNO POSPRAVIM GRELNO POLICO NA KAVNEM AVTOMATU IN
NANJO POLOŽIM KRPO IZ BLAGA.

SAMOSTOJNO ZNAM IZBRATI USTREZNO SKODELICO GLEDE NA VRSTO
KAVNEGA NAPITKA.

SAMOSTOJNO PRIPRAVIM VSE VRSTE KAVNIH NAPITKOV, KI SO V PONUDBI.

SAMOSTOJNO IN OB OBČASNI PODPORI OPRAVIM ZAKLJUČNO ČIŠČENJE KAVNEGA AVTOMATA.

SAMOSTOJNO ZMELJEM KAVO V KAVNEM MLINČKU.
TO PONOVI VSAKIČ, KO UGOTOVIM, DA JE KAVE ZMANJKALO.

SAMOSTOJNO ZNAM KAVNI MLINČEK RAZSTAVITI IN OČISTITI.

SAMOSTOJNO RAZSTAVIM GRELNO ROČKO ZA VODO IN JO OČISTIM.

SAMOSTOJNO NALIJEM VODO V GRELNO ROČKO.

SAMOSTOJNO SEGREJEM VODO V GRELNI ROČKI,
DA JE PRIPRAVLJENA ZA PRIPRAVO ČAJA.

DEM, DA V HLADILNI VITRINI RAZSTAVLJAMO SLADICE,
KI SO V DNEVNI PONUDBI.

VKLOPIM IN IZKLOPIM LUČKO V HLADILNI VITRINI.

SAMOSTOJNO OČISTIM HLADILNO VITRINO Z USTREZNO KRPO TER
USTREZNIM ČISTILOM.

ZNAM RAZVRSTITI SLADICE V HLADILNI VITRINI.

SAMOSTOJNO ZNAM NALOŽITI NAREZANE SADEŽE V POSODO MEŠALNIKA.

SAMOSTOJNO NATANČNO ZAPREM POKROV MEŠALNIKA IN GA VARNO
VKLOPIM.

SAMOSTOJNO PRIPRAVIM RAZLIČNE SADNE SMOOTHIEJE IN FRAPEJE Z
VSEMI DODATKI PO RECEPTU.

SAMOSTOJNO RAZSTAVIM MEŠALNIK IN GA PRIPRAVIM ZA NADALJNJE
ČIŠČENJE.

DEM, DA MEŠALNIK POMIVAMO SAMO ROČNO.

ZAVEDAM SE NEVARNOSTI POŠKODB PRI POMIVANJU NOŽEV MEŠALNIKA.

TO DELO PREPUSTIM SODELAVCU OZIROMA NADREJENEMU.

SAMOSTOJNO ZNAM IZBRATI PRIMERNE SKODELICE IN KOZARCE ZA PRIPRAVO TOPLIH IN HLADNIH NAPITKOV.

SAMOSTOJNO ZNAM PRIPRAVITI POTREBEN PRIBOR ZA POSTREŽBO ČAJA V RAZSIPU.

MODUL 5: SUROVINE IN NAPITKI

VSEBINSKI SKLOP 8: PREPOZNAVANJE IN UPORABA SUROVIN ZA VROČE IN HLADNE NAPITKE

VEM, DA IMAMO V PONUDBI RAZLIČNE VRSTE ČAJEV, KI JIH SHRANJUJEMO V KOVINSKE ŠKATLE.

ZNAM RAZLIKOVATI MED ČAJI IZ RAZSIPA IN ČAJI V FILTER VREČKAH.

SAMOSTOJNO PRETREM ČAJE IZ ORIGINALNIH VREČK V USTREZNE ŠKATLE.

ORIGINALNE VREČKE SHRANIM, KJER SO BILI SHRANJENI NABAVLJENI ČAJI IN KAVA, DOKLER SO LE-TI ŠE V UPORABI.

POZNAM ZNAMKO KAVE, KI JO STREŽEMO.

KAVO V ZRNJU HRANIM V HLADILNEM PREDALU V ORIGINALNI VREČKI.

VREČKO V KATERI JE KAVA ZMERAJ ZAPIRAM S POSEBNO ŠČIPALKO, DA NE IZGUBI VONJA.

LOČIM KRISTALNI SLADKOR OD SLADKORJA V PRAHU.

SAMOSTOJNO DOPOLNIM SLADKOR V SLADKORNICAH IN PRINESEM SLADKOR V VREČICAH.

GOŠTOM, KI TO ŽELIJO, POSTREŽEM SLADKORNI NADOMESTEK. LOČIM RAZLIČNE VRSTE SADJA, KI GA UPORABLJAMO ZA PRIPRAVO HLADNIH NAPITKOV.

SADJE, RAZEN BANAN, SHRANIM DO PRIPRAVE NAPITKOV V HLADILNIKU.

POZNAM CIMET IN ČOKOLADO KOT DODATKA,
KI JU UPORABLJAMO PRI PRIPRAVI NAPITKOV.

SAMOSTOJNO OZ. OB PREPROSTIH NAVODILIH ZNAM PRIPRAVITI SMETANO
ZA STREŽBO.

SAMOSTOJNO IZLOČIM IN USTREZNO ZAVRŽEM MLEKO ALI SMETANO,
KI IMATA VONJ PO KISLEM ALI DRUG NEPRIJETEN VONJ.

SAMOSTOJNO ZAVRŽEM SMETANO ALI MLEKO,
KI JIMA JE POTEKEL ROK IN O TEM OBVESTIM NADREJENEGA.

VEM, DA UPORABLJAMO TRAJNO MLEKO.

SMETANO IN MLEKO HRANIM V HLADILNIKU IN JU PO UPORABI TJA TUDI
POSPRAVIM.

SEGRETEGA MLEKA NE POSPRAVLJAM V HLADILNIK.

SADJE PRED UPORABO OPEREM POD TEKOČO VODO.

SAMOSTOJNO NATANČNO ODSTRANIM NEUPORABNE DELE SADJA, KOT SO:
OLUPKI, PEČKE ALI KOŠČICE.

SAMOSTOJNO NAREŽEM RAZLIČNE SADEŽE.

HLADNE NAPITKE HRANIM V HLADILNI VITRINI ALI V HLADILNIKU.

ZA PRIPRAVO ČOKOLADNEGA NAPITKA UPORABIM MLEKO IN ČOKOLADO V
PRAHU.

MODUL 6: KOMUNIKACIJA

VSEBINSKI SKLOP 9: KOMUNIKACIJA S SODELAVCI

OB OBČASNI PODPORI NADREJENEGA UPOŠTEVAM SVOJE PRAVICE IN DOLŽNOSTI V TIMU.

POZNAM SVOJE NALOGE IN NALOGE SODELAVCEV.

VEM, DA IMAM NADREJENEGA.

VEM KDO MI ODREJA NALOGE IN KOGA LAHKO VPRAŠAM V ZVEZI S SVOJIMI NALOGAMI.

UPOŠTEVAM NAVODILA NADREJENEGA.

VEM, DA LAHKO DAM PREDLOG V ZVEZI Z DELOVNIMI NALOGAMI. VČASIH PREDLOG PODAM.

VPRAŠAM NADREJENEGA ZA DODATNA POJASNILA, V KOLIKOR JIH POTREBUJEM.

ZAZNAM, KO POTREBUJEM POMOČ. POMOČ POIŠČEM PRI SODELAVCU ALI NADREJENEMU.

KO ZAZNAM, DA SEM STORIL NAPAKO PRI DELU, POIŠČEM NADREJENEGA IN SE O TEM POGOVORIM.

OB OBČASNI PODPORI SPOŠTLJIVO IZRAZIM SVOJE MNENJE, ČE SE NE STRINJAM S SODELAVCEM, NADREJENIM.

KO OPAZIM, DA SODELAVEC POTREBUJE POMOČ PRI DELU, MU POMAGAM.

VEM, DA V PRIMERU KONFLIKTA S SODELAVCI PREVZEMAM SVOJ DEL ODGOVORNOSTI. OBRNEM SE NA NADREJENGA.

VSEBINSKI SKLOP 10: KOMUNIKACIJA Z GOSTI

POZNAM OSNOVNA PRAVILA BONTONA. OB MINIMALNI PODPORI NADREJENEGA RAVNAM V SKLADU Z NJIMI. GOSTE POZDRAVIM, SE POSLOVIM, POKLIČEM NATAKARJA.

OB OBČASNI PODPORI NADREJENEGA PRIMERNO KOMUNICIRAM Z GOSTI.

ZAVEDAM SE, DA S SVOJIM PRIHODOM K MIZI LAHKO ZMOTIM GOSTA. NAJPRED GOSTA VLJUDNO POZDRAVIM.

NATAKARJU POVEM, DA GA GOSTI POTREBUJEJO.

GOSTOM POKAŽEM, KJE LAHKO ODLOŽIJO VRHNJA OBLAČILA, DEŽNIKE. POKAŽEM TUDI KJE SO SANITARIJE.

ČE GOST ŽELI, UTIŠAM RADIO ALI ZAPREM VRATA. PO ŽELJI TUDI ZATEMNIM OKNA.

VEM, DA JE POMEMBNO, DA SE GOST DOBRO POČUTI. POZOREN SEM KAKO GLASNO GOVORIM S SODELAVCI.

V PRIMERU TEŽAV Z GOSTI, SE OBRNEM NA NADREJENEGA.

NAZIV KVALIFIKACIJE: KUHINGSKI POMOČNIK

NIVO KVALIFIKACIJE EOK: NIVO 1

**POVEZANA KVALIFIKACIJA: KUHARSKI POMOČNIK
(EOK NIVO 2)**

PODROČJE DELA: GOSTINSTVO

OPIS:

KUHINGSKI POMOČNIK DELA V TRGOVSKIH IN SKUPNIH GOSTINSKIH OBRATIH, KOT SO MENZE V PODJETJIH, ŠOLAH IN BOLNIŠNICAH; STRUKTURIRANIH HOTELIH ALI MANJŠIH GOSTINSKIH OBRATIH, KOT SO RESTAVRACIJE, PICERIJE IN MANJŠE RESTAVRACIJE NA SPLOŠNO. Z VELIKO PODPORE IN NEPOSREDNIM NADZOROM SPREJEMA IN PREVERJA IZDELKE IN SVEŽO HRANO, SODELUJE PRI PRIPRAVI PREPROSTIH JEDI IN SE KUHARJEM POMAGA PRIPRAVITI ZA SERVIRANJE HRANE STRANKAM. TO LAHKO VKLJUČUJE PRANJE, LUPLJENJE IN REZANJE ŽIVIL, DA SO PRIPRAVLJENA NA KUHANJE, KO JIH STRANKE NAROČIJO, IN OBDELAVA SUROVIN, POTREBNIH ZA PRIPRAVO PREPROSTIH JEDI. Z VELIKO PODPORE IN NEPOSREDNIM NADZOROM OPRAVLJA TUDI VODENJE/ORGANIZACIJO PROSTORA ZA SHRANJEVANJE, SKRBI ZA DELOVNO OKOLJE, STROJE, OPREMO IN KUHINGJSKE PRIPOMOČKE.

- MODUL 1: OSEBNA HIGIENA IN ČISTOČA DELOVNEGA OKOLJA
- MODUL 2: SHRANJEVANJE, ZAŠČITA IN KONZERVIRANJE ŽIVIL
- MODUL 3: PRAVILNA OBDELAVA ŽIVIL
- MODUL 4: PRAVILNA UPORABA OPREME IN STROJEV
- MODUL 5: PRAVILNO ČIŠČENJE ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV

MODUL 1: OSEBNA HIGIENA IN ČISTOČA DELOVNEGA OKOLJA

OPIS MODULA: ZARADI PREDPISOV O ZDRAVJU IN VARNOSTI IN PREDPISOV O RAVNANJU S HRANO STA OSEBNA HIGIENA IN ČISTOČA DELOVNEGA OKOLJA ZELO POMEMBNI. OB REDNI PODPORI IN NEPOSREDNEM NADZORU SE MORA KUHINJSKI POMOČNIK STROGO DRŽATI POSTOPKOV ZA OSEBNO HIGIENO IN ČISTOČO DELOVNEGA OKOLJA. V TEM MODULU SE BO OB VELIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL, KAKO USTREZNO VZDRŽEVATI SVOJO OSEBNO HIGIENO IN HIGIENO V DELOVNEM OKOLJU (NPR. KAKO SI UMIVATI ROKE, SI OBLEČI ČISTA OBLAČILA, NOSITI ZLOŠČENE IN USTREZNE ČEVLJE, PRIPRAVITI IN OČISTITI OBIČAJNO DELOVNO OKOLJE, KAKO LOČEVATI RAZLIČNE VRSTE ODPADKOV ITD.).

ENOTA 1: PRAVILO RAVNANJE OB PRISOTNOSTI SIMPTOMOV BOLEZNI/INFEKCIJ

ZNANJE:

DEM, DA SVOJEGA DELA NE MEM OPRAVLJATI, KO IMAM NALEZLJIVE BOLEZNI,
KI BI LAHKO OGROZILE ZDRAVJE KUHINJSKEGA OSEBJA IN STRANK.
DEM, KAKO SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE PO KIHANJU IN/ALI KAŠLJANJU (KO TO NISO SIMPTOMI NALEZLJIVIH BOLEZNI).
DEM, KAKO SI POKRIJEM IN ZAŠČITIM VSE RANE NA ROKAH, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.
DEM, KAKO OBVESTITI SVOJEGA MENTORJA/NADREJENEGA, DA SI MORAM RANE NA ROKAH USTREZNO POKRITI IN ZAŠČITITI, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.

SPRETNOSTI:

PREPOZNAM SIMPTOME NALEZLJIVIH BOLEZNI, ZARADI KATERIH NE MEM IMETI STIKA S HRANO IN KUHINJSKIM OSEBJEM.
PO KIHANJU IN/ALI KAŠLJANJU (KO TO NISO SIMPTOMI NALEZLJIVIH BOLEZNI) SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE.
ZNAM SI USTREZNO POKRITI IN ZAŠČITITI VSE RANE NA ROKAH, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.
SVOJEGA MENTORJA/NADREJENEGA OBVESTIM, KO SI MORAM RANE NA ROKAH USTREZNO POKRITI IN ZAŠČITITI, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.
MOJ NADREJENI ME OBČASNO OPOMINJA NA TE STVARI.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA NE SMEM DELATI, ČE IMAM NALEZLJIVE BOLEZNI.
 ZAVEDAM SE, DA JE POMEMBNO, DA SI PO KIHANJU IN/ALI KAŠLJANJU
 UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE.
 POZOREN SEM, DA SVOJEGA MENTORJA/NADREJENEGA OBVESTIM O TEM,
 DA SI USTREZNO POKRIJEM IN ZAŠČITIM VSE RANE NA ROKAH,
 PREDEN ZAČNEM Z DELOM.
 ČE ME NEKDO REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 2: SKRB ZA OSEBNO HIGIENO**ZNANJE:**

VEŠ, DA SE MORAM VSAK DAN OPRHATI IN UPORABITI DEZODORANT,
 PREDEN PRIDEM NA DELO.
 RAZLOŽIM, KAKO POSKRBE TI ZA PRIČESKO, ZOBE IN NOHTE,
 PREDEN PRIDEM NA DELO.
 VEŠ, KAKO SI UMITI IN RAZKUŽITI ROKE,
 PREDEN ZAČNEM Z DELOM IN PO UPORABI STRANIŠČA.

SPRETNOSTI:

VSAK DAN SE USTREZNO OPRHAM IN UPORABIM DEZODORANT.
 USTREZNO POSKRBE TI ZA PRIČESKO, ZOBE IN NOHTE,
 PREDEN PRIDEM NA DELO.
 PRAVILNO SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE, PREDEN ZAČNEM Z DELOM IN
 PO UPORABI STRANIŠČA.
 MOJ NADREJENI ME OBČASNO OPOMINJA NA TE STVARI.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA JE ZELO POMEMBNO,
 DA SE PRED ODHODOM NA DELO OPRHAM IN UPORABIM DEZODORANT.
 RAZUMEM, DA MORAM PRED ODHODOM NA DELO POSKRBE TI ZA SVOJO
 PRIČESKO, ZOBE IN NOHTE.
 RAZUMEM, DA JE ZELO POMEMBNO, DA SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE,
 PREDEN ZAČNEM Z DELOM IN PO UPORABI STRANIŠČA.
 ČE ME NEKDO REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 3: ČISTA DELOVNA OBLAČILA IN ČEVLJI

ZNANJE:

DEM, DA SI MORAM PRED PRIHODOM NA DELO OBLEČI ČISTO PERILO.

DEM, KAKO SI OBLEČI USTREZNA ČISTA IN ZLIKANA OBLAČILA IN ČISTE IN USTREZNE ČEVLJE.

RAZLOŽIM, KAKO ZLOŠČITI DELOVNE ČEVLJE, ČE SE UMAŽEJO MED DELOM.

OPAZIM, DA SI MORAM ZAMENJATI DELOVNA OBLAČILA, ČE SE UMAŽEJO MED DELOM.

SPRETNOSTI:

PRED PRIHODOM NA DELO SE USTREZNO OBLEČEM V ČISTO PERILO.

OBLEČEM SI USTREZNA ČISTA IN ZLIKANA OBLAČILA IN ČISTE IN USTREZNE ČEVLJE.

USTREZNO SI ZLOŠČIM DELOVNE ČEVLJE, ČE SE UMAŽEJO MED DELOM.

MOJ MENTOR/NADREJENI ME REDNO OPOMINJA NA TE STVARI.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA JE ZELO POMEMBNO,

DA SI PRED ODHODOM NA DELO OBLEČEM ČISTO PERILO.

ZAVEDAM SE, DA SI MORAM OBLEČI USTREZNA ČISTA IN ZLIKANA OBLAČILA IN ČISTE IN USTREZNE ČEVLJE.

RAZUMEM, DA JE ZELO POMEMBNO, DA SI ZLOŠČIM DELOVNE ČEVLJE IN PREOBLEČEM DELOVNA OBLAČILA, ČE SE UMAŽEJO MED DELOM.

ČE ME NEKDO REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 4: OHRANJANJE ČISTOČE DELOVNEGA OKOLJA

ZNANJE:

DEM, KAKO OHRANJATI DELOVNA OBMOČJA ČISTA.

SEZNANJEN SEM Z IZBOROM USTREZNE VRSTE IN KOLIČINE ČISTIL IN RAZKUŽIL ZA

OHRANJANJE HIGIENE DELOVNEGA OKOLJA IN INVENTARJA.

DEM, DA SE TOPLO TEKOČO VODO UPORABLJA ZA ROČNO PRANJE POSODE.

ZNAM ROČNO PRATI RAZLIČNE VRSTE KROŽNIKOV, POSODE, PONEV, PRIBORA, KOZARCEV ITD.

ZNAM NAPOLNITI POMIVALNI STROJ.

ZNAM IZPRAZNITI POMIVALNI STROJ.

PODEM, KAKO DATI USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA V POMIVALNI STROJ IN GA VKLOPITI.

VEM, DA SE KRPE ZA BRISANJE POSODE UPORABLJA LE ZA BRISANJE POSODE IN NE ZA BRISANJE ROK.
 POVEM, DA SE KRPE ZA BRISANJE POSODE MENJA VSAJ VSAK DAN.
 VEM, DA MORAM ZAMENJATI KRPO ZA BRISANJE POSODE, KO JE MOKRA ALI UMAZANA.
 VEM, DA SE KRP, KI PADEJO NA TLA, NE SME VEČ UPORABLJATI IN DA JIH JE TREBA OPRATI.
 NAŠTEJEM POSTOPKE ZA PRAVILNO ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE VSEH POVRŠIN V KUHINJI.
 RAZLOŽIM, KAKO SE PRAVILNO UPORABLJA DETERGENTE ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE VSEH POVRŠIN V KUHINJI.
 VEM, KAKO LOČEVATI ODPADKE: BIOLOŠKE, EMBALAŽO, PAPIR, STEKLO IN DRUGE ODPADKE.
 MOJ NADREJENI ME OBČASNO OPOMINJA NA TE STVARI.

SPRETNOSTI:

ZNAM OHRANJATI DELOVNA OBMOČJA ČISTA.
 PO NAVODILIH IZBEREM USTREZNO VRSTO IN KOLIČINO ČISTIL IN RAZKUŽIL ZA OHRANJANJE HIGIENE DELOVNEGA OKOLJA IN INVENTARJA.
 PRAVILNO ROČNO PEREM RAZLIČNE VRSTE KROŽNIKOV, POSODE, PONEV, PRIBORA, KOZARCEV ITD.
 NAPOLNIM POMIVALNI STROJ.
 IZPRAZNIM POMIVALNI STROJ.
 V POMIVALNI STROJ DAM USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA IN GA VKLOPIM.
 PRAVILNO ČISTIM IN RAZKUŽIM VSE POVRŠINE V KUHINJI.
 PRAVILNO UPORABLJAM DETERGENTE ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE VSEH POVRŠIN V KUHINJI.
 ZNAM PRAVILNO LOČEVATI ODPADKE: BIOLOŠKE, EMBALAŽO, PAPIR, STEKLO IN DRUGE ODPADKE.
 Z VELIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO DELATI VSE TO.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA JE OHRANJANJE ČISTEGA DELOVNEGA OKOLJA ZELO POMEMBNO.
 SKRBIM ZA IZBOR USTREZNE VRSTE IN KOLIČINE ČISTIL IN RAZKUŽIL ZA OHRANJANJE HIGIENE DELOVNEGA OKOLJA IN INVENTARJA.
 RAZUMEM, DA SE TOPLO TEKOČO VODO UPORABLJA ZA ROČNO PRANJE POSODE.
 VEM, KAKO ROČNO PRATI RAZLIČNE VRSTE KROŽNIKOV, POSODE, PONEV, PRIBORA, KOZARCEV ITD.

RAZUMEM, KAKO NAPOLNITI IN IZPRAZNITI POMIVALNI STROJ.
SKRBIM, DA DAM USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA V POMIVALNI STROJ,
IN RAZUMEM, KAKO GA VKLOPITI.
RAZUMEM, DA SE KRPE ZA BRISANJE POSODE UPORABLJA LE ZA BRISANJE
POSODE IN NE ZA BRISANJE ROK.
ZAVEDAM SE, DA SE KRPE ZA BRISANJE POSODE MENJA VSAJ VSAK DAN IN
TUDI, KO SO MOKRE ALI UMAZANE.
RAZUMEM, DA SE KRP, KI PADEJO NA TLA, NE SME VEČ UPORABLJATI IN DA
JIH JE TREBA OPRATI.
RAZUMEM, DA JE ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE VSEH POVRŠIN V KUHINJI
ZELO POMEMBNO.
ZAVEDAM SE, DA JE LOČEVANJE ODPADKOV ZELO POMEMBNO: BIOLOŠKI,
EMBALAŽA, PAPIR, STEKLO IN DRUGI ODPADKI.
ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE
TE STVARI.

MODUL 2: SHRANJEVANJE, ZAŠČITA IN KONZERVIRANJE ŽIVIL

OPIS MODULA: PRAVILNO SHRANJEVANJE, ZAŠČITA IN
KONZERVIRANJE SO NAMENJENI PREPREČEVANJU, DA BI SE HRANA
OKUŽILA ALI POKVARILA. V TEM MODULU SE BO KUHINJSKI POMOČNIK
OB VELIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL O
NAČELIH IN METODAH PRAVILNEGA SHRANJEVANJA,
ZAŠČITE IN KONZERVIRANJA ŽIVIL.

ENOTA 5: SHRANJEVANJE HRANE

ZNANJE:

VEM, DA JE POMEMBNO, DA HRANO SHRANJUJEM NA POLICAH ALI ČISTIH
REGALIH NAD TLEMI, DA PREPREČIM, DA BI SE HRANA Z DOTIKOM
POKVARILA ALI OKUŽILA.

VEM, DA MORAJO BITI POLICE IN REGALI DOVOLJ VISOKO NAD TLEMI IN
DOVOLJ PROSTORNI, DA PREPREČIJO, DA BI SE HRANA Z DOTIKOM
POKVARILA ALI OKUŽILA.

RAZLOŽIM, DA MORAJO BITI PROSTORI ZA SHRANJEVANJE HRANE DOBRO
PREZRAČEVANI IN OSVETLJENI IN ZAŠČITENI PRED KAPLJANJEM S STROPA.

VEM, DA MORAJO BITI TLA, STENSKE POVRŠINE IN MIZE ENOSTAVNI ZA
ČIŠČENJE IN DA MORAJO BITI TLA DOBRO POSUŠENA.

DEM, DA V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE NE SME BITI INSEKTOV IN MRČESA IN DA JE TREBA TO PO MOŽNOSTI KONTROLIRATI.
DEM, DA SE HRANA NE SME OKUŽITI, KO JO PREJMEM OD DOBAVITELJA.
DEM, DA JE OSNOVNO PRAVILO ZA SHRANJEVANJE HRANE,
DA TOPLA HRANA OSTANE TOPLA IN MRZLA HRANA OSTANE MRZLA.

SPRETNOSTI:

HRANO PRAVILNO SHRANJUJEM NA POLICAH ALI ČISTIH REGALIH NAD TLEMI, DA PREPREČIM,
DA BI SE HRANA Z DOTIKOM POKVARILA ALI OKUŽILA.
USTREZNO SHRANJUJEM SUROVO IN KUHAHO HRANO, KI SE NIKOLI NE SMETA DOTIKATI, KER SUROVA HRANA LAHKO OKUŽI KUHAHO HRANO.
PROSTORE ZA SHRANJEVANJE HRANE, KI MORAJO BITI DOBRO PREZRAČEVANI IN OSVETLJENI IN ZAŠČITENI PRED KAPLJANJEM S STROPA, PREVERIM IN NADZORUJEM.
KO HRANO PREJMEM OD DOBAVITELJA, JO USTREZNO SHRANIM, DA PREPREČIM OKUŽBO.
ZNAM PRAVILNO OHRANJATI TOPLO HRANO TOPLO IN MRZLO HRANO MRZLO.
Z VELIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO DELATI VSE TO.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA JE POMEMBNO, DA HRANO SHRANJUJEM NA POLICAH ALI ČISTIH REGALIH NAD TLEMI. HRANA, KI JE SHRANJENA NA VIŠINI TAL, JE BOLJ DOVZETNA ZA POŠKODBE IN OKUŽBE.
ZAVEDAM SE, DA MORAJO BITI POLICE IN REGALI DOVOLJ VISOKO NAD TLEMI IN DOVOLJ PROSTORNI, DA PREPREČIJO,
DA BI SE HRANA Z DOTIKOM POKVARILA ALI OKUŽILA.
TO JE POSEBEJ POMEMBNO PRI SHRANJEVANJU SUROVE IN KUHAHE HRANE, KI SE NIKOLI NE SMETA DOTIKATI, KER SUROVA HRANA LAHKO OKUŽI KUHAHO HRANO.
RAZUMEM, DA JE ZELO POMEMBNO, DA SO PROSTORI ZA SHRANJEVANJE HRANE DOBRO PREZRAČEVANI IN OSVETLJENI IN ZAŠČITENI PRED KAPLJANJEM S STROPA.
RAZUMEM, DA MORAJO BITI TLA, STENSKE POVRŠINE IN MIZE ENOSTAVNI ZA ČIŠČENJE IN DA MORAJO BITI TLA DOBRO POSUŠENA.
ZAVEDAM SE, DA JE ZELO POMEMBNO, DA V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE NE SME BITI INSEKTOV IN MRČESA.
DEM, DA SE HRANA NE SME OKUŽITI, KO JO PREJMEM OD DOBAVITELJA.
ZAVEDAM SE, DA JE OSNOVNO PRAVILO ZA SHRANJEVANJE HRANE,
DA TOPLA HRANA OSTANE TOPLA IN MRZLA HRANA OSTANE MRZLA.
ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 6: ZAŠČITA HRANE

ZNANJE:

VEM, DA SO METODE ZA ZAŠČITO HRANE UKREPI ZA ZAŠČITO HRANE PRED OKUŽBO S KATERIMKOLI SREDSTVOM.

VEM, DA JE TREBA VSO HRANO MED SHRANJEVANJEM IN PRIPRAVO VEDNO ZAŠČITITI PRED RAZLIČNIMI ONESNEŽEVALCI.

RAZLOŽIM, DA JE NAJPOMEMBNEJŠI NAČIN PREPREČEVANJA OKUŽBE IZVAJANJE "DOBRE HIGIENE OSEB, KI SO V STIKU S HRANO". TO JE IZRAZ ZA SKUPINO PRAKS, KI JIH MORAJO VSI, KI SO V STIKU S HRANO NA KATERIKOLI STOPNJI PROCESA OSKRBE S HRANO, VEDNO UPOŠTEVATI.

VEM, DA SE MORAM PRI STIKU S HRANO IZOGIBATI SLABIM NAVADAM, KOT SO PRASKANJE, DOTIKANJE LAS, NOSU ALI UST, NEČISTIM LASEM, NEČISTIM IN DOLGIM NOHTOM, KAJENJU IN KAŠLJANJU IN KIHANJU PRI STIKU S HRANO IN V PROSTORIH ZA PRIPRAVLJANJE HRANE.

VEM, DA SI MORAM PRI STIKU S HRANO VEDNO UMITI ROKE, PREDEN ZAČNEM PRIPRAVLJATI HRANO IN PO VSAKI PREKINITVI, POSEBNO PO UPORABI STRANIŠČA.

VEM, DA SE MORAM IZOGIBATI STIKU S HRANO, ČE IMAM KOŽNE INFEKCIJE, DRISKO ALI VNETO GRLO.

PREPOZNAVAM, DA MORA BITI VSA VODA, KI SE UPORABLJA PRI PRIPRAVI HRANE, ČISTA.

VEM, DA MORAJO BITI VSI KROŽNIKI, KOZARCI IN PRIPOMOČKI REDNO ČIŠČENI S ČISTO VODO IN DA JE TREBA ČISTE PRIPOMOČKE POKRITI.

VEM, DA MORAJO BITI VSE POVRŠINE, KI PRIDEJO V STIK S HRANO, IZREDNO ČISTE.

VEM, DA V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE, PRIPRAVO IN SERVIRANJE HRANE NE SME BITI DOMAČIH ŽIVALI, PODGAN, MIŠI IN INSEKTOV.

VEM, DA JE TREBA HRANO POKRIVATI IN HRANITI LOČENO OD KEMIKAJIJ IN STRUPOV (KI JIH JE TREBA JASNO OZNAČITI).

VEM, DA JE TREBA KRPE, KI PRIDEJO V STIK S POSODO IN PRIPOMOČKE, KI SE UPORABLJAJO ZA POKRIVANJE HRANE, VSAK DAN MENJATI IN JIH PRED UPORABO PREVRETI.

SPRETNOSTI:

HRANO MED SHRANJEVANJEM IN PRIPRAVO VEDNO ZAŠČITIM PRED RAZLIČNIMI ONESNEŽEVALCI.

DA BI PREPREČIL OKUŽBO, IZVAJAM VSE POTREBNE PRAKSE, POZNANE KOT "DOBRA HIGIENA OSEB, KI SO V STIKU S HRANO", KI JIH MORAJO VSI, KI PRIDEJO V STIK S HRANO NA KATERIKOLI STOPNJI PROCESA OSKRBE S HRANO, VEDNO UPOŠTEVATI.

PRI STIKU S HRANO SE IZOGIBAM SLABIM NAVADAM, KOT SO PRASKANJE, DOTIKANJE LAS, NOSU ALI UST, NEČISTIM LASEM, NEČISTIM IN DOLGIM NOHTOM, KAJENJU IN KAŠLJANJU IN KIHANJU PRI STIKU S HRANO IN V PROSTORIH ZA PRIPRAVLJANJE HRANE.

USTREZNO RAVNAM S HRANO, NA PRIMER VEDNO SI UMIJEM ROKE, PREDEN ZAČNEM PRIPRAVLJATI HRANO IN PO VSAKI PREKINITVI, POSEBNO PO UPORABI STRANIŠČA.

PRAVILNO IZVAJAM OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE. Z VELIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO ZAŠČITITI HRANO.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA SO METODE ZA ZAŠČITO HRANE UKREPI ZA ZAŠČITO HRANE PRED OKUŽBO S KATERIKOLI SREDSTVOM.

ZAVEDAM SE, DA JE ZELO POMEMBNO, DA JE VSA HRANA MED SHRANJEVANJEM IN PRIPRAVO VEDNO ZAŠČITENA PRED NASLEDNJI MI ONESNAŽEVALI: VSAKRŠNA VODA, ZA KATERO NE VEMO, ALI JE ČISTA, VKLJUČNO S KAPLJANJEM S STROPA; UMAZANE ROKE; KAŠLJANJE IN KIHANJE; MUHE, GLODAVCI IN DRUGI ZAJEDAVCI; INSEKTICIDI IN DRUGE KEMIČALIJE; NEČISTI PRIPOMOČKI IN DELOVNE POVRŠINE; CIGARETNI DIM.

RAZUMEM, DA JE ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE ZELO POMEMBNO IZVAJANJE "DOBRE HIGIENE OSEB, KI SO V STIKU S HRANO".

TO JE IZRAZ ZA SKUPINO PRAKS, KI JIH MORAJO VSI, KI SO V STIKU S HRANO NA KATERIKOLI STOPNJI PROCESA OSKRBE S HRANO, VEDNO UPOŠTEVATI.

VEM, DA JE PRI STIKU S HRANO ZELO POMEMBNO IZOGIBANJE SLABIM NAVADAM, KOT SO PRASKANJE, DOTIKANJE LAS, NOSU ALI UST, NEČISTIM LASEM, NEČISTIM IN DOLGIM NOHTOM, KAJENJU IN KAŠLJANJU IN KIHANJU PRI STIKU S HRANO IN V PROSTORIH ZA PRIPRAVLJANJE HRANE.

RAZUMEM, DA JE UMIVANJE ROK PRED ZAČETKOM PRIPRAVE HRANE IN PO VSAKI PREKINITVI, POSEBNO PO UPORABI STRANIŠČA, ZELO POMEMBNO.

ZAVEDAM SE, DA JE IZOGIBANJE STIKU S HRANO V PRIMERU KOŽNIH INFEKCIJ, DRISKE ALI VNETEGA GRLO ZELO POMEMBNO.

ZAVEDAM SE, DA OBSTAJAJO OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE.

ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 7: PRIPRAVA HRANE

ZNANJE:

VEM, DA JE HRANA ŠE POSEBEJ DOVZETNA ZA OKUŽBO MED PRIPRAVO JEDI. RAZLOŽIM, KAKO IZVAJATI PROCESE HIGIENE OSEB, KI SO V STIKU S HRANO, IN ZAGOTOVITI, DA SO VSE POVRŠINE IN PRIPOMOČKI ČISTI.

POVEM, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

VEM, DA JE TREBA HRANO, KI JE NAMENJENA KUHANJU, SKRBNO SKUHATI, DA UNIČIMO VSE PATOGENE MIKROORGANIZME.

VEM, DA SE KUHANJE, KI JE ZELO POMEMBEN DEL PRIPRAVE HRANE, UPORABLJA TUDI ZA KONZERVIRANJE HRANE.

SPRETNOSTI:

IZVAJAM HIGIENO OSEB, KI SO V STIKU S HRANO, IN ZAGOTAVLJAM, DA SO VSE POVRŠINE IN PRIPOMOČKI ČISTI, PREDEN SE HRANO PRIPRAVI ZA JED.

HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPEREM S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

HRANO SKRBNO SKUHAM, DA UNIČIM VSE PATOGENE MIKROORGANIZME. Z VELIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO PRIPRAVITI HRANO.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA JE HRANA ŠE POSEBEJ DOVZETNA ZA OKUŽBO MED PRIPRAVO JEDI; ZATO JE ZELO POMEMBNO, DA IZVAJAM POSTOPKE HIGIENE OSEB, KI SO V STIKU S HRANO, IN ZAGOTOVIM, DA SO VSE POVRŠINE IN PRIPOMOČKI ČISTI.

RAZUMEM, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

VEM, DA SE KUHANJE, KI JE ZELO POMEMBEN DEL PRIPRAVE HRANE, UPORABLJA TUDI ZA KONZERVIRANJE HRANE.

ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

MODUL 3: PRAVILNA OBDELAVA ŽIVIL

OPIS MODULA: NEKATERA HRANA LAHKO GRE LE SKOZI NEKAJ KORAKOV PRIPRAVE, KOT STA PRANJE ALI LUPLJENJE, KI NE BISTVENO SPREMENITA NJENE STRUKTURE ALI HRANILNIH LASTNOSTI; NEKATERA HRANA PA GRE SKOZI ZAPLETENE KORAKE OBDELAVE, KI POGOSTO VKLJUČUJEJO VELIKO RAZLIČNIH SESTAVIN. V TEM MODULU SE BO KUHINJSKI POMOČNIK OB VELIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL O NAČELIH IN METODAH VARNE IN PRAVILNE OBDELAVE ŽIVIL IN KAKO JIH MINIMALNO OBDELOVATI.

ENOTA 8: VARNA OBDELAVA ŽIVIL

ZNANJE:

POZNAM OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE NA DELOVNEM MESTU, KJER PRIPRAVLJAM ŽIVILA.

RAZLOŽIM, DA SE NA ROKAH RAZŠIRI NAJVEČ BACILOV, ZATO JE POMEMBNO, DA SI JIH TEMELJITO OPEREM Z MILOM IN TOPLO VODO, PREDEN ZAČNEM KUHATI, KO SE DOTIKAM KOŠA, UPORABLJAM STRANIŠČE IN KO SE DOTIKAM SVEŽE HRANE.

POJASNIM, DA JE TREBA KUHANDO HRANO IN HRANO, KI SE JO UŽIVA SUROVO, ZAŠČITITI PRED STIKOM S SVEŽO HRANO, KI LAHKO PRENAŠA ŠKODLJIVE BAKTERIJE.

VEM, DA LAHKO SUROVO MESO, VKLJUČNO S PERUTNINO, VSEBUJE ŠKODLJIVE BAKTERIJE, KI SE ENOSTAVNO PRENAŠAJO NA VSE, ČESAR SE DOTAKNE; TO VKLJUČUJE DRUGO HRANO, DELOVNE POVRŠINE, MIZE, REZALNE DESKE IN NOŽE.

POZNAM VSE MOŽNOSTI ZA OKUŽBO HRANE, VKLJUČNO S POVRŠINO HRANE, KRVJO IN TEKOČINAMI TER VSEMI PRIPOMOČKI, DELOVNIMI POVRŠINAMI IN CELO EMBALAŽO.

VEM, DA SE MORAM IZOGIBATI POSTAVLJANJU POŠILJK NA DELOVNE POVRŠINE, KI SE UPORABLJAJO ZA PRIPRAVO HRANE.

RAZLOŽIM, DA JE TREBA MESO VEDNO SHRANJEVATI V ČISTIH IN ZATESNjenih POSODAH IN GA POLOŽITI NA SPODNJO POLICO V HLADILNIKU, KJER SE NE MORE DOTIKATI DRUGE HRANE ALI KAPLJATI NANJO.

VEM, DA SE MORAM HRANE ČIM MANJ DOTIKATI.

VEM, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO

ZELENJAVO, PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

SPRETNOSTI:

PREPREČUJEM OKUŽBO HRANE NA DELOVNEM MESTU, KJER PRIPRAVLJAM ŽIVILA.
 TEMELJITO SI OPEREM ROKE Z MILOM IN TOPLO VODO, PREDEN ZAČNEM KUHATI, KO SE DOTIKAM KOŠA, KO UPORABLJAM STRANIŠČE IN KO SE DOTIKAM SVEŽE HRANE.
 KUHALNO HRANO USTREZNO ZAŠČITIM PRED STIKOM S SVEŽO HRANO, KI LAHKO PRENAŠA ŠKODLJIVE BAKTERIJE.

PREPREČUJEM STIK SUROVEGA MESA, VKLJUČNO S PERUTNINO, KI LAHKO VSEBUJE ŠKODLJIVE BAKTERIJE, Z DRUGO HRANO, DELOVNIMI POVRŠINAMI, MIZAMI, REZALNIMI DESKAMI IN NOŽI.
 POZNAM VSE MOŽNOSTI ZA OKUŽBO HRANE, VKLJUČNO S POVRŠINO HRANE, KRVJO IN TEKOČINAMI TER VSEMI PRIPOMOČKI, DELOVNIMI POVRŠINAMI IN CELO EMBALAŽO.
 IZOGIBAM SE POSTAVLJANJU POŠILJK NA DELOVNE POVRŠINE, KI SE UPORABLJAJO ZA PRIPRAVO HRANE.
 MESO VEDNO SHRANJUJEM V ČISTIH IN ZATESNJENIH POSODAH IN GA POLOŽIM NA SPODNJO POLICO V HLADILNIKU, KJER SE NE MORE DOTIKATI DRUGE HRANE ALI KAPLJATI NANJO.
 USTREZNO SE ČIM MANJ DOTIKAM HRANE.
 HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER ŠADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPEREM S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.
 Z VELIKO PODPORE ZNAM VARNO OBDELOVATI ŽIVILA.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE NA DELOVNEM MESTU, KJER SE PRIPRAVLJA ŽIVILA.
 ZAVEDAM SE, DA SE NA ROKAH RAZŠIRI NAJVEČ BACILOV, ZATO JE POMEMBNO, DA SI JIH TEMELJITO OPEREM Z MILOM IN TOPLO VODO, PREDEN ZAČNEM KUHATI, KO SE DOTIKAM KOŠA, KO UPORABLJAM STRANIŠČE IN KO SE DOTIKAM SVEŽE HRANE.
 RAZUMEM, DA JE TREBA KUHALNO HRANO IN HRANO, KI SE JO UŽIVA SUROVO, ZAŠČITITI PRED STIKOM S SVEŽO HRANO, KI LAHKO PRENAŠA ŠKODLJIVE BAKTERIJE.
 VEM, DA LAHKO SUROVO MESO, VKLJUČNO S PERUTNINO, VSEBUJE ŠKODLJIVE BAKTERIJE, KI SE ENOSTAVNO PRENAŠAJO NA VSE, ČESAR SE DOTAKNE; TO VKLJUČUJE DRUGO HRANO, DELOVNE POVRŠINE, MIZE, REZALNE DESKE IN NOŽE.

POZNAM VSE MOŽNOSTI ZA OKUŽBO HRANE, VKLJUČNO S POVRŠINO HRANE, KRVJO IN TEKOČINAMI TER VSEMI PRIPOMOČKI, DELOVNIMI POVRŠINAMI IN CELO EMBALAŽO.

ZAVEDAM SE, DA SE MORAM IZOGIBATI POSTAVLJANJU POŠILJK NA DELOVNE POVRŠINE, KI SE UPORABLJAJO ZA PRIPRAVO HRANE.

RAZUMEM, DA JE TREBA MESO VEDNO SHRANJEVATI V ČISTIH IN ZATESNJENIH POSODAH IN GA POLOŽITI NA SPODNJO POLICO V HLADILNIKU, KJER SE NE MORE DOTIKATI DRUGE HRANE ALI KAPLJATI NANJO.

POZOREN SEM NA TO, DA SE ČIM MANJ DOTIKAM HRANE.

RAZUMEM, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO,

NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO,

PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA,

ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 9: OBDELAVA ŽIVIL

ZNANJE:

RAZLOŽIM, DA MINIMALNE OBLIKE PRIPRAVE ŽIVIL, VKLJUČUJEJO PRANJE, LUPLJENJE, REZANJE, IZTISKANJE SOKA IN ODSTRANJEVANJE NEUŽITNIH DELOV.

VEM, DA JE PRED ZAUŽITJEM SADJE IN ZELENJAVO PRIPOROČLJIVO OPRATI POD MRZLO TEKOČO VODO; S TEM ODSTRANIMO VIDNO UMAZANIJO IN BACILE, KI SE MORDA NAHAJAJO NA POVRŠINI.

POVEM, DA NE SMEM NIKOLI UPORABLJATI DETERGENTA ZA PRANJE ALI DRUGIH ČISTIL, KO ČISTIM SADJE, ZELENJAVO ALI DRUGA ŽIVILA, KER MORDA NISO VARNA ZA UŽIVANJE IN BI PO NESREČI LAHKO PUSTIL NEKAJ IZDELKA NA HRANI.

VEM, DA MORAM BITI IZREDNO PREVIDEN, KO DELAM Z JAJCI, SUROVIM MESOM ALI RIBAMI IN ODTALJENIMI ŽIVILI.

RAZLOŽIM, DA JE TREBA PO KUHANJU HAMBURGERJEV, KLOBAS, PIŠČANCA, GOVEDINE ALI SVINJINE MESO PREREZATI NA SREDINI IN TAKO PREVERITI, DA MESO NI VEČ ROŽNATO ALI RDEČE, DA JE MESNI SOK POSTAL PROZOREN IN DA JE MESO ZELO VROČE (IZ NJEGA SE KADI).

SPRETNOSTI:

PRIPRAVIM MINIMALNO OBLIKO PRIPRAVE ŽIVIL, VKLJUČNO S PRANJEM, LUPLJENJEM, REZANJEM, IZTISKANJEM SOKA IN ODSTRANJEVANJEM NEUŽITNIH DELOV.

PRAVILNO OPEREM SADJE IN ZELENJAVO POD MRZLO TEKOČO VODO, DA ODSTRANIM VIDNO UMAZANIJO IN BACILE, KI SE MORDA NAHAJAJO NA POVRŠINI.

KO DELAM Z JAJCI, SUROVIM MESOM ALI RIBAMI IN ODTALJENIMI ŽIVILI SEM IZREDNO PREVIDEN.

USTREZNO PREVERIM, DA PO KUHANJU HAMBURGERJEV, KLOBAS, PIŠČANCA, GOVEDINE ALI SVINJINE MESO MESO NI VEČ ROŽNATO ALI RDEČE NA SREDINI, DA JE MESNI SOK POSTAL PROZOREN IN DA JE MESO ZELO VROČE (IZ NJEGA SE KADI).

Z VELIKO PODPORE ZNAM OBDELOVATI ŽIVILA.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA MINIMALNE OBLIKE PRIPRAVE ŽIVIL, VKLJUČUJEJO PRANJE, LUPLJENJE, REZANJE, IZTISKANJE SOKA IN ODSTRANJEVANJE NEUŽITNIH DELOV.

ZAVEDAM SE, DA JE POMEMBNO, DA SE PRED ZAUŽITJEM SADJE IN ZELENJAVO OPERE POD MRZLO TEKOČO VODO;

S TEM ODSTRANIMO VIDNO UMAZANIJO IN BACILE, KI SE MORDA NAHAJAJO NA POVRŠINI.

ZAVEDAM SE, DA JE POMEMBNO,

DA SE NIKOLI NE UPORABLJA DETERGENTA ZA PRANJE ALI DRUGIH ČISTIL PRI ČIŠČENJU SADJA, ZELENJAVE ALI DRUGIH ŽIVIL, KER MORDA NISO VARNA ZA UŽIVANJE IN BI PO NESREČI LAHKO OSTALO NEKAJ IZDELKA NA HRANI.

KO DELAM Z JAJCI, SUROVIM MESOM ALI RIBAMI IN ODTALJENIMI ŽIVILI SEM IZREDNO PREVIDEN.

RAZUMEM, DA JE TREBA PO KUHANJU HAMBURGERJEV, KLOBAS, PIŠČANCA, GOVEDINE ALI SVINJINE MESO PREREZATI NA SREDINI IN TAKO PREVERITI, DA MESO NI VEČ ROŽNATO ALI RDEČE, DA JE MESNI SOK POSTAL PROZOREN IN DA JE MESO ZELO VROČE (IZ NJEGA SE KADI).

ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA,

ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

MODUL 4: PRAVILNA UPORABA OPREME IN STROJEV

OPIS MODULA: PRI KUHANJU SO POTREBNA POSEBNA ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA ZA USTREZNO IN UČINKOVITO PRIPRAVO HRANE;

VSAK KOS JE POSEBEJ OBLIKOVAN ZA OPRAVLJANJE DOLOČENE NALOGE V KUHINJI. V TEM MODULU SE BO KUHINJSKI POMOČNIK OB VELIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH SEZNANIL S PRAVILNO UPORABO PRIPOMOČKOV, NAPRAV IN OPREME V KUHINJI.

ENOTA 10: UPRAVLJANJE GOSTINSKE OPREME IN STROJEV

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO IZBRATI, UPORABLJATI IN SKRBETI ZA MAJHNO ROČNO ORODJE IN PRIPOMOČKE.

DEM, KAKO USTREZNO UPORABLJATI IN SKRBETI ZA MAJHNO IN VELIKO OPREMO.

PODEM, KAKO UPORABLJATI MERILNE NAPRAVE.

RAZLOŽIM, KAKO UPORABLJATI TEHTNICE IN DRUGO GOSTINSKO OPREMO.

RAZLOŽIM, KAKO UPORABLJATI TERMOMETRE ZA NADZOROVANJE TEMPERATURE HRANE.

RAZLOŽIM, KAKO UPORABLJATI POSODE IN PONVE ZA RAZLIČNE VRSTE PRIPRAVE HRANE.

DEM, KAKO REZATI IN MEŠATI HRANO Z UPORABO STANDARDNE OPREME.

DEM, KAKO RAVNATI Z OPREMO, TAKO DA PREPREČIM OPEKLINE IN OPARINE.

POZNAM OSNOVNE REZE Z NOŽEM.

DEM, DA SE NA PEČICI LAHKO NASTAVI RAZLIČNE TEMPERATURE.

DEM, DA POSTANE PEČICA ZELO VROČA IN OSTANE VROČA ŠE NEKAJ ČASA PO IZKLOPU.

DEM, DA LAHKO V PEČICO DAM LE DOLOČENO POSODO.

DEM, DA JE TREBA NEKATERE VRSTE TESTA DATI V PEKOVSKO PEČ.

DEM, DA SE NA PEKOVSKI PEČI LAHKO NASTAVI TEMPERATURO IN VLAŽNOST.

DEM, DA VROČIH STVARI NE SMEM DAJATI V HLADILNIK.

DEM, DA JE TREBA NEKATERE PEKARSKE IZDELKE POKRITI, DA SE NE IZSUŠIJO.

DEM, DA SE LAHKO S PLANETARNIM MEŠALNIKOM POŠKODUJEM. ZATO GA LAHKO UPORABLJAM SAMO, KO MI TO NAROČI MOJ NADREJENI ALI KO JE PRISOTEN.

SPRETNOSTI:

IZBEREM, UPORABLJAM IN SKRBIM ZA MAJHNO ROČNO ORODJE IN PRIPOMOČKE.

USTREZNO UPORABLJAM IN SKRBIM ZA MAJHNO IN VELIKO OPREMO.

UPORABLJAM MERILNE NAPRAVE.

UPORABLJAM TEHTNICE IN DRUGO GOSTINSKO OPREMO.

UPORABLJAM TERMOMETRE ZA NADZOROVANJE TEMPERATURE HRANE.
UPORABLJAM POSODE IN PONVE ZA RAZLIČNE VRSTE PRIPRAVE HRANE.
REŽEM IN MEŠAM HRANO Z UPORABO STANDARDNE OPREME.
Z OPREMO RAVNAM TAKO, DA PREPREČIM OPEKLINE IN OPARINE.
IZVAJAM OSNOVNE REZE Z NOŽEM.
USTREZNO NASTAVIM RAZLIČNE TEMPERATURE NA PEČICI.
PRAVILNO NASTAVIM TEMPERATURO IN VLAŽNOST NA PEKOVSKI PEČI.
RAVNAM PREVIDNO, DA NE POSTAVIM VROČIH STVARI V HLADILNIK.
NEKATERE PEKARSKE IZDELKE USTREZNO POKRIJEM, DA SE NE IZSUŠIJO.
Z VELIKO PODPORE ZNAM UPRAVLJATI GOSTINSKO OPREMO IN STROJE.

SPOSOBNOSTI:

DEM, KAKO IZBRATI, UPORABLJATI IN SKRBETI ZA MAJHNO ROČNO ORODJE IN PRIPOMOČKE IN SKRBETI ZA MAJHNO IN VELIKO OPREMO.
DEM, KAKO UPORABLJATI MERILNE NAPRAVE, TEHTNICE IN DRUGO GOSTINSKO OPREMO.
RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI TERMOMETRE ZA NADZOROVANJE TEMPERATURE HRANE.
RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI POSODE IN PONVE ZA RAZLIČNE VRSTE PRIPRAVE HRANE.
RAZUMEM, KAKO REZATI IN MEŠATI HRANO Z UPORABO STANDARDNE OPREME.
POZOREN SEM NA TO, KAKO RAVNAM Z OPREMO, DA PREPREČIM OPEKLINE IN OPARINE.
DEM, DA SE NA PEČICI LAHKO NASTAVI RAZLIČNE TEMPERATURE IN DA LAHKO POSTANE ZELO VROČA IN OSTANE VROČA ŠE NEKAJ ČASA PO IZKLOPU.
RAZUMEM, DA LAHKO V PEČICO DAM LE DOLOČENO POSODO.
RAZUMEM, DA JE TREBA NEKATERE VRSTE TESTA DATI V PEKOVSKO PEČ IN DA SE NA PEKOVSKI PEČI LAHKO NASTAVI TEMPERATURO IN VLAŽNOST.
ZAVEDAM SE, DA SE VROČIH STVARI NE SME DAJATI V HLADILNIK.
DEM, DA JE TREBA NEKATERE PEKARSKE IZDELKE POKRITI, DA SE NE IZSUŠIJO.
RAZUMEM, DA SE LAHKO PLANETARNI MEŠALNIK UPORABLJA SAMO, KO TO NAROČI NADREJENI ALI KO JE PRISOTEN.
ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

MODUL 5: PRAVILNO ČIŠČENJE ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV

OPIS MODULA: ZARADI PREDPISOV O ZDRAVJU IN VARNOSTI IN PREDPISOV O RAVNANJU S HRANO JE PRAVILNO ČIŠČENJE ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV ZELO POMEMBNO.

V TEM MODULU SE BO KUHINJSKI POMOČNIK OB VELIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL, KAKO PRAVILNO OČISTITI KUHINJSKE PRIPOMOČKE IN ORODJA, OPREMO, STROJE.

ENOTA 11: VARNO ČIŠČENJE OBIČAJNIH ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO PREGLEDOVATI IN ČISTITI KUHINJSKE PRIPOMOČKE, OPREMO IN NAPRAVE.

DEM, KAKO USTREZNO ČISTITI IN SHRANJEVATI NOŽE.

DEM, KAKO USTREZNO RAZSTAVITI IN SESTAVITI OPREMO.

PODEM, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA OČIŠČENI TAKOJ PO UPORABI IN TEMELJITO OBRISANI, DA OSTANEJO V DOBREM STANJU.

DEM, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA OČIŠČENI Z UPORABO PRIPOROČENIH MATERIALOV ZA ČIŠČENJE.

DEM, DA JE TREBA VSE ORODJE, PRIPOMOČKE IN PREMIČNO OPREMO PO ČIŠČENJU VRNITI NA PRVOTNO MESTO.

NAŠTEJEM RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

DEM, DA JE TREBA ZA RAZLIČNA OBMOČJA IN STROJE UPORABLJATI RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

RAZLOŽIM, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTITI PEČICO.

RAZLOŽIM, KAKO PREDHODNO OČISTITI HLADILNIK.

DEM, DA SE NEKATERIH POSOD NE SME PRATI V POMIVALNEM STROJU.

DEM, DA JE TREBA NEKATERE KROŽNIKE IN POSODE POSEBEJ PAZLJIVO ČISTITI.

DEM, KAKO PO PRANJU POLIRATI PRIBOR Z LIMONINO VODO ALI KISOM.

SPRETNOSTI:

PREGLEDUJEM IN ČISTIM KUHINJSKE PRIPOMOČKE, OPREMO IN NAPRAVE. USTREZNO ČISTIM IN SHRANJUJEM NOŽE.

PRAVILNO RAZSTAVIM IN SESTAVIM OPREMO.

ORODJA, PRIPOMOČKE IN OPREMO OČISTIM TAKOJ PO UPORABI IN JIH TEMELJITO OBRISEM, DA OSTANEJO V DOBREM STANJU.

ORODJA, PRIPOMOČKE IN OPREMO OČISTIM S PRIPOROČENIMI MATERIALI ZA ČIŠČENJE.

VSE ORODJE, PRIPOMOČKE IN PREMIČNO OPREMO PO ČIŠČENJU USTREZNO VRNEM NA PRVOTNO MESTO.

ZA RAZLIČNA OBMOČJA IN STROJE UPORABLJAM RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

PRAVILNO PREDHODNO OČISTIM PEČICO.

PRAVILNO PREDHODNO OČISTIM HLADILNIK.

PREPOZNAM NEKATERE KROŽNIKE IN POSODE, KI JIH JE TREBA POSEBEJ PAZLJIVO ČISTITI.

PO PRANJU USTREZNO POLIRAM PRIBOR Z LIMONINO VODO ALI KISOM.

Z VELIKO PODPORE ZNAM VARNO OČISTITI OBIČAJNA ORODJA, PRIPOMOČKE, OPREMO, STROJE IN PEKARNO.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, KAKO PREGLEDOVATI IN ČISTITI KUHINJSKE PRIPOMOČKE, OPREMO IN NAPRAVE.

RAZUMEM, KAKO USTREZNO ČISTITI IN SHRANJEVATI NOŽE.

RAZUMEM, KAKO USTREZNO RAZSTAVITI IN SESTAVITI OPREMO.

ZAVEDAM SE, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA OČIŠČENI TAKOJ PO UPORABI IN TEMELJITO OBRISANI, DA OSTANEJO V DOBREM STANJU.

ZAVEDAM SE, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA OČIŠČENI Z UPORABO PRIPOROČENIH MATERIALOV ZA ČIŠČENJE.

VEM, DA JE TREBA VSE ORODJE, PRIPOMOČKE IN PREMIČNO OPREMO PO ČIŠČENJU VRNITI NA PRVOTNO MESTO.

ZAVEDAM SE, DA OBSTAJAJO RAZLIČNI MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

RAZUMEM, DA JE TREBA ZA RAZLIČNA OBMOČJA IN STROJE UPORABLJATI RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

POZOREN SEM NA TO, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTITI PEČICO.

RAZUMEM, KAKO PREDHODNO OČISTITI HLADILNIK.

RAZUMEM, DA SE NEKATERIH POSOD NE SME PRATI V POMIVALNEM STROJU.

RAZUMEM, DA JE TREBA NEKATERE KROŽNIKE IN POSODE POSEBEJ PAZLJIVO ČISTITI.

RAZUMEM, KAKO PO PRANJU POLIRATI PRIBOR Z LIMONINO VODO ALI KISOM.

ČE ME MOJ MENTOR/NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

NAZIV KVALIFIKACIJE: KUHARSKI POMOČNIK

NIVO KVALIFIKACIJE EOK: NIVO 2

**POVEZANA KVALIFIKACIJA: KUHINJSKI POMOČNIK
(EOK NIVO 1)**

PODROČJE DELA: GOSTINSTVO

OPIS:

KUHARSKI POMOČNIK DELA V TRGOVSKIH IN SKUPNIH GOSTINSKIH OBRATIH, KOT SO MENZE V PODJETJIH, ŠOLAH IN BOLNIŠNICAH; STRUKTURIRANIH HOTELIH ALI MANJŠIH GOSTINSKIH OBRATIH, KOT SO RESTAVRACIJE, PICERIJE IN MANJŠE RESTAVRACIJE.

Z NEKOLIKO PODPORE SPREJEMA IN PREVERJA IZDELKE IN SVEŽO HRANO, SODELUJE PRI PRIPRAVI OSNOVNIH JEDI IN KUHARJEM POMAGA PRIPRAVITI ZA SERVIRANJE HRANE STRANKAM. TO LAHKO VKLJUČUJE PRANJE, LUPLJENJE IN REZANJE ŽIVIL, DA SO PRIPRAVLJENA NA KUHANJE, KO JIH STRANKE NAROČIJO, IN OBDELAVA SUROVIN, POTREBNIH ZA PRIPRAVO PREPROSTIH JEDI IN DELO Z OSNOVNIMI RECEPTI.

Z NEKOLIKO PODPORE OPRAVLJA TUDI VODENJE/ORGANIZACIJO PROSTORA ZA SHRANJEVANJE, SKRBI ZA DELOVNO OKOLJE, STROJE, OPREMO IN KUHINJSKE PRIPOMOČKE.

- MODUL 1: OSEBNA HIGIENA IN ČISTOČA DELOVNEGA OKOLJA
- MODUL 2: SHRANJEVANJE, ZAŠČITA IN KONZERVIRANJE ŽIVIL
- MODUL 3: PRAVILNA OBDELAVA ŽIVIL
- MODUL 4: PRAVILNA UPORABA OPREME IN STROJEV
- MODUL 5: DELO Z OSNOVNIMI RECEPTI
- MODUL 6: PRAVILNO ČIŠČENJE ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV

MODUL 1: OSEBNA HIGIENA IN ČISTOČA DELOVNEGA OKOLJA

OPIS MODULA: ZARADI PREDPISOV O ZDRAVJU IN VARNOSTI IN PREDPISOV O RAVNANJU S HRANO STA OSEBNA HIGIENA IN ČISTOČA DELOVNEGA OKOLJA ZELO POMEMBNI. OB USTREZNI PODPORI SE MORA KUHARSKI POMOČNIK STROGO DRŽATI POSTOPKOV ZA OSEBNO HIGIENO IN ČISTOČO DELOVNEGA OKOLJA. V TEM MODULU SE BO OB NEKOLIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL, KAKO USTREZNO VZDRŽEVATI SVOJO OSEBNO HIGIENO IN HIGIENO V DELOVNEM OKOLJU (NPR. KAKO SI UMIVATI ROKE, SI OBLEČI ČISTA OBLAČILA, NOSITI ZLOŠČENE IN USTREZNE ČEVLJE, PRIPRAVITI IN OČISTITI OBIČAJNO DELOVNO OKOLJE, KAKO LOČEVATI RAZLIČNE VRSTE ODPADKOV ITD.).

ENOTA 1: PRAVILO RAVNANJE OB PRISOTNOSTI SIMPTOMOV BOLEZNI/INFEKCIJ

ZNANJE:

DEM, DA SVOJEGA DELA NE SMEM OPRAVLJATI, KO IMAM NALEZLJIVE BOLEZNI, KI BI LAHKO OGROZILE ZDRAVJE KUHINJSKEGA OSEBJA IN STRANK. NAŠTEJEM SIMPTOME NALEZLJIVIH BOLEZNI, ZARADI KATERIH NE SMEM IMETI ŠTIKA S HRANO IN KUHINJSKIM OSEBJEM. RAZLOŽIM, KAKO SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE PO KIHANJU IN/ALI KAŠLJANJU (KO TO NISO SIMPTOMI NALEZLJIVIH BOLEZNI). RAZLOŽIM, KAKO SI USTREZNO POKRIJEM IN ZAŠČITIM VSE RANE NA ROKAH, PREDEN ZAČNEM Z DELOM. DEM, KAKO OBVESTITI SVOJEGA MENTORJA/NADREJENEGA, DA SI MORAM RANE NA ROKAH USTREZNO POKRITI IN ZAŠČITITI, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.

SPRETNOSTI:

PREPOZNAM SIMPTOME NALEZLJIVIH BOLEZNI, ZARADI KATERIH NE SMEM IMETI ŠTIKA S HRANO IN KUHINJSKIM OSEBJEM. PO KIHANJU IN/ALI KAŠLJANJU (KO TO NISO SIMPTOMI NALEZLJIVIH BOLEZNI) SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE. ZNAM SI USTREZNO POKRITI IN ZAŠČITITI VSE RANE NA ROKAH, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.

SVOJEGA MENTORJA/NADREJENEGA OBVESTIM, KO SI MORAM RANE NA ROKAH USTREZNO POKRITI IN ZAŠČITITI, PREDEN ZAČNEM Z DELOM. MOJ NADREJENI OBČASNO PREVERJA, DA TE STVARI PRAVILNO DELAM.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA NE SMEM DELATI, ČE IMAM NALEZLJIVE BOLEZNI.

TO BI OGROZILO ZDRAVJE KUHINJSKEGA OSEBJA IN STRANK.

ZAVEDAM SE, DA JE ZELO POMEMBNO, DA OB PRISOTNOSTI SIMPTOMOV NALEZLJIVIH BOLEZNI NIMAM STIKA S HRANO IN KUHINJSKIM OSEBJEM.

ZAVEDAM SE, DA JE POMEMBNO, DA SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE PO KIHANJU IN/ALI KAŠLJANJU (KO TO NISO SIMPTOMI NALEZLJIVIH BOLEZNI).

SKRBIM IN ŠI USTREZNO POKRIJEM IN ZAŠČITIM VSE RANE NA ROKAH, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.

POZOREN SEM NA TO, DA OBVESTIM SVOJEGA MENTORJA/NADREJENEGA, DA SI MORAM RANE NA ROKAH USTREZNO POKRITI IN ZAŠČITITI, PREDEN ZAČNEM Z DELOM.

ČE ME NEKDO OBČASNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 2: SKRB ZA OSEBNO HIGIENO

ZNANJE:

VEM, KAKO POSKRBETI ZA MOJO OSEBNO HIGIENO, PRIČESKO, ZOBE IN NOHTE,

PREDEN PRIDEM NA DELO.

VEM, KAKO SI UMITI IN RAZKUŽITI ROKE.

SPRETNOSTI:

POSKRBIM ZA MOJO OSEBNO HIGIENO, PRIČESKO, ZOBE IN NOHTE.

UMIJEM IN RAZKUŽIM SI ROKE,

PREDEN ZAČNEM Z DELOM IN PO UPORABI STRANIŠČA.

MOJ NADREJENI ME OBČASNO OPOMINJ NA TE STVARI.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA JE ZELO POMEMBNO, DA POSKRBIM ZA MOJO OSEBNO HIGIENO, PRIČESKO, ZOBE IN NOHTE, PREDEN GREM NA DELO.

RAZUMEM, DA JE VEDNO POMEMBNO, DA SI UMIJEM IN RAZKUŽIM ROKE. Z NEKOLIKO PODPORE SKRBIM ZA SVOJO OSEBNO HIGIENO.

ENOTA 3: ČISTA DELOVNA OBLAČILA IN ČEVLJI

ZNANJE:

DEM, DA SI MORAM PRED PRIHODOM NA DELO OBLEČI ČISTO PERILO.

DEM, KAKO SI OBLEČI USTREZNA ČISTA IN ZLIKANA OBLAČILA IN ČISTE IN USTREZNE ČEVLJE.

RAZLOŽIM, KAKO ZLOŠČITI DELOVNE ČEVLJE, ČE SE UMAŽEJO MED DELOM.

OPAZIM, DA SI MORAM ZAMENJATI DELOVNA OBLAČILA, ČE SE UMAŽEJO MED DELOM.

SPRETNOSTI:

PRED PRIHODOM NA DELO SE USTREZNO OBLEČEM V ČISTO PERILO.

OBLEČEM SI USTREZNA ČISTA IN ZLIKANA OBLAČILA IN ČISTE IN USTREZNE ČEVLJE.

USTREZNO ZLOŠČIM DELOVNE ČEVLJE.

DELOVNA OBLAČILA ZAMENJAM.

MOJ NADREJENI OBČASNO PREVERJA, DA TE STVARI PRAVILNO DELAM.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA JE ZELO POMEMBNO,

DA SI PRED ODHODOM NA DELO OBLEČEM ČISTO PERILO.

ZAVEDAM SE, DA SI MORAM OBLEČI USTREZNA ČISTA IN ZLIKANA OBLAČILA IN ČISTE IN USTREZNE ČEVLJE.

RAZUMEM, DA JE ZELO POMEMBNO, DA SI ZLOŠČIM DELOVNE ČEVLJE IN PREOBLEČEM DELOVNA OBLAČILA, ČE SE UMAŽEJO MED DELOM.

Z NEKOLIKO PODPORE IN NADZORA SKRBIM ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 4: OHRANJANJE ČISTOČE DELOVNEGA OKOLJA

ZNANJE:

DEM, KAKO OHRANJATI DELOVNA OBMOČJA ČISTA.

SEZNANJEN SEM Z IZBOROM USTREZNE VRSTE IN KOLIČINE ČISTIL IN RAZKUŽIL ZA OHRANJANJE HIGIENE DELOVNEGA OKOLJA IN INVENTARJA.

RAZLOŽIM, KAKO ROČNO PRATI RAZLIČNE VRSTE KROŽNIKOV, POSODE, PONEV, PRIBORA, KOZARCEV ITD.

ZNAM NAPOLNITI POMIVALNI STROJ.

ZNAM IZPRAZNITI POMIVALNI STROJ.

RAZLOŽIM, KAKO DATI USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA V POMIVALNI STROJ IN GA VKLOPITI.

VEM, DA MORAM ZAMENJATI KRPO ZA BRISANJE POSODE,
 KO JE MOKRA ALI UMAZANA ALI VSAJ ENKRAT DNEVNO.
 NAŠTEJEM POSTOPKE ZA PRAVILNO ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE VSEH
 POVRŠIN V KUHINJI.
 RAZLOŽIM, KAKO SE PRAVILNO UPORABLJA DETERGENTE ZA ČIŠČENJE IN
 RAZKUŽEVANJE VSEH POVRŠIN V KUHINJI.
 VEM, KAKO LOČEVATI ODPADKE: BIOLOŠKE, EMBALAŽO, PAPIR,
 STEKLO IN DRUGE ODPADKE.

SPRETNOSTI:

ZNAM OHRANJATI DELOVNA OBMOČJA ČISTA.
 IZBEREM USTREZNO VRSTO IN KOLIČINO ČISTIL IN RAZKUŽIL ZA
 HRANJANJE HIGIENE DELOVNEGA OKOLJA IN INVENTARJA.
 ROČNO PEREM RAZLIČNE VRSTE KROŽNIKOV, POSODE, PONEV, PRIBORA,
 KOZARCEV ITD.
 NAPOLNIM POMIVALNI STROJ.
 IZPRAZNIM POMIVALNI STROJ.
 V POMIVALNI STROJ DAM USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA IN GA VKLOPIM.
 ČISTIM IN RAZKUŽIM VSE POVRŠINE V KUHINJI.
 KRPO ZA BRISANJE POSODE ZAMENJAM,
 KO JE MOKRA ALI UMAZANA ALI VSAJ ENKRAT DNEVNO.
 PRAVILNO UPORABLJAM DETERGENTE ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE
 VSEH POVRŠIN V KUHINJI.
 ZNAM PRAVILNO LOČEVATI ODPADKE: BIOLOŠKE, EMBALAŽO, PAPIR,
 STEKLO IN DRUGE ODPADKE.
 MOJ NADREJENI OBČASNO PREVERJA, DA TE STVARI PRAVILNO DELAM.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA JE OHRANJANJE ČISTEGA DELOVNEGA OKOLJA ZELO
 POMEMBNO.
 SKRBITIM ZA IZBOR USTREZNE VRSTE IN KOLIČINE ČISTIL IN RAZKUŽIL ZA
 OHRANJANJE
 HIGIENE DELOVNEGA OKOLJA IN INVENTARJA.
 VEM, KAKO ROČNO PRATI RAZLIČNE VRSTE KROŽNIKOV, POSODE, PONEV,
 PRIBORA, KOZARCEV ITD.
 RAZUMEM, KAKO NAPOLNITI IN IZPRAZNITI POMIVALNI STROJ.
 SKRBITIM, DA DAM USTREZNO KOLIČINO DETERGENTA V POMIVALNI STROJ,
 IN RAZUMEM, KAKO GA VKLOPITI.
 RAZUMEM, DA JE ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE VSEH POVRŠIN V KUHINJI
 ZELO POMEMBNO.

ZAVEDAM SE, DA SE KRPE ZA BRISANJE POSODE MENJA VSAJ VSAK DAN IN TUDI, KO SO MOKRE ALI UMAZANE.

PRIPRAVLJEN SEM UPORABLJATI DETERGENTE ZA ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE VSEH POVRŠIN V KUHINJI.

RAZUMEM, DA JE LOČEVANJE ODPADKOV ZELO POMEMBNO:

BIOLOŠKI, EMBALAŽA, PAPIR, STEKLO IN DRUGI ODPADKI.

Z NEKOLIKO PODPORE SKRBIM ZA DELOVNO OKOLJE IN GA OHRANJAM ČISTEGA.

MODUL 2: SHRANJEVANJE, ZAŠČITA IN KONZERVIRANJE ŽIVIL

OPIS MODULA: PRAVILNO SHRANJEVANJE, ZAŠČITA IN KONZERVIRANJE SO NAMENJENI PREPREČEVANJU, DA BI SE HRANA OKUŽILA ALI POKVARILA. V TEM MODULU SE BO KUHARSKI POMOČNIK OB NEKOLIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL O NAČELIH IN METODAH PRAVILNEGA SHRANJEVANJA, ZAŠČITE IN KONZERVIRANJA ŽIVIL.

ENOTA 5: SHRANJEVANJE HRANE

ZNANJE:

DEM, DA MORAJO BITI PROSTORI ZA SHRANJEVANJE HRANE DOBRO PREZRAČEVANI IN

OSVETLJENI IN ZAŠČITENI PRED KAPLJANJEM S STROPA.

DEM, DA MORAJO BITI TLA, STENSKE POVRŠINE IN MIZE ENOSTAVNI ZA ČIŠČENJE IN DA MORAJO BITI TLA DOBRO POSUŠENA.

DEM, DA V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE NE SME BITI INSEKTOV IN MRČESA IN DA JE TREBA TO PO MOŽNOSTI KONTROLIRATI.

DEM, DA SE HRANA NE SME OKUŽITI, KO JO PREJMEM OD DOBAVITELJA.

DEM, DA JE POKVARLJIVA IN POTENCIALNO NEVARNA ŽIVILA, KI SE HITRO OKUŽIJO, KOT SO MLEKO IN ŠUROVO MESO, POTREBNO SHRANITI PRI NIZKI TEMPERATURI, PO MOŽNOSTI V HLADILNIKU POD 10°C. RAZLOŽIM, DA JE TREBA ZAMRZNJENA ŽIVILA SHRANITI V ZAMRZOVALNIKU POD -18°C.

SPRETNOSTI:

PROSTORE ZA SHRANJEVANJE HRANE, KI MORAJO BITI DOBRO PREZRAČEVANI IN OSVETLJENI IN ZAŠČITENI PRED KAPLJANJEM S STROPA, ZNAM USTREZNO PREVERITI IN NADZOROVATI.

TLA, STENSKÉ POVRŠINE IN MIZE ZNAM OHRANJATI TAKO, DA SO ENOSTAVNI ZA ČIŠČENJE IN TLA DOBRO POSUŠENA.
 SKRBIM, DA V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE NI INSEKTOV IN MRČESA.
 KO HRANO PREJMEM OD DOBAVITELJA, JO SHRANIM,
 DA PREPREČIM OKUŽBO.
 POKVARLJIVA IN POTENCIALNO NEVARNA ŽIVILA, KI SE HITRO OKUŽIJO,
 KOT SO MLEKO IN SUROVO MESO, SHRANIM PRI NIZKI TEMPERATURI,
 PO MOŽNOSTI V HLADILNIKU POD 10°C.
 SHRANIM ZAMRZNJENA ŽIVILA,
 KI MORAJO BITI SHRANJENA V ZAMRZOVALNIKU POD -18°C.
 MOJ NADREJENI ME OBČASNO OPOMINJA NA TE STVARI.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA MORAJO BITI PROSTORI ZA SHRANJEVANJE HRANE DOBRO PREZRAČEVANI IN OSVETLJENI IN ZAŠČITENI PRED KAPLJANJEM S STROPA.
 TLA, STENSKÉ POVRŠINE IN MIZE SEM PRIPRAVLJEN OHRANJATI TAKO, DA SO ENOSTAVNI ZA ČIŠČENJE IN DA SO TLA DOBRO POSUŠENA.
 RAZUMEM, DA JE ZELO POMEMBNO,
 DA V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE NE SME BITI INSEKTOV IN MRČESA.
 ZAVEDAM SE, DA SE HRANA NE SME OKUŽITI,
 KO JO PREJMEM OD DOBAVITELJA.
 RAZUMEM, DA JE TREBA POKVARLJIVA IN POTENCIALNO NEVARNA ŽIVILA, KI SE HITRO OKUŽIJO, KOT SO MLEKO IN SUROVO MESO, TREBA SHRANITI PRI NIZKI TEMPERATURI, PO MOŽNOSTI V HLADILNIKU POD 10°C.
 ZAVEDAM SE, DA JE TREBA ZAMRZNJENA ŽIVILA SHRANITI V ZAMRZOVALNIKU POD -18°C.
 Z NEKOLIKO PODPORE SKRBIM ZA VSE TE STVARI IN PRAVILNO SHRANJUJEM HRANO.

ENOTA 6: ZAŠČITA HRANE

ZNANJE:

RAZLOŽIM, DA JE TREBA VSO HRANO MED SHRANJEVANJEM IN PRIPRAVO VEDNO ZAŠČITITI PRED NASLEDNJI MI OSNEŽEVALCI: VSAKRŠNA VODA, ZA KATERO NE VEMO, ALI JE ČISTA, VKLJUČNO S KAPLJANJEM S STROPA;
 UMAZANE ROKE; KAŠLJANJE IN KIHANJE;
 MUHE, GLODAVCI IN DRUGI ZAJEDAVCI;
 INSEKTICIDI IN DRUGE KEMI KALIJE;
 NEČISTI PRIPOMOČKI IN DELOVNE POVRŠINE; CIGARETNI DIM.

DEM, DA SE MORAM PRI STIKU S HRANO IZOGIBATI SLABIM NAVADAM, KOT SO PRASKANJE, DOTIKANJE LAS, NOSU ALI UST, NEČISTIM LASEM, NEČISTIM IN DOLGIM NOHTOM, KAJENJU IN KAŠLJANJU IN KIHANJU PRI STIKU S HRANO IN V PROSTORIH ZA PRIPRAVLJANJE HRANE.

DEM, DA SI MORAM PRI STIKU S HRANO VEDNO UMITI ROKE, PREDEN ZAČNEM PRIPRAVLJATI HRANO IN PO VSAKI PREKINITVI, POSEBNO PO UPORABI STRANIŠČA.

DEM, DA SE MORAM IZOGIBATI STIKU S HRANO, ČE IMAM KOŽNE INFEKCIJE, DRISKO ALI VNETO GRLO.

PREPOZNAVAM, DA MORA BITI VSA VODA, KI SE UPORABLJA PRI PRIPRAVI HRANE, ČISTA.

DEM, DA MORAJO BITI VSI KROŽNIKI, KOZARCI IN PRIPOMOČKI REDNO ČIŠČENI S ČISTO VODO IN DA JE TREBA ČISTE PRIPOMOČKE POKRITI.

DEM, DA MORAJO BITI VSE POVRŠINE, KI PRIDEJO V STIK S HRANO, IZREDNO ČISTE.

DEM, DA V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE, PRIPRAVO IN SERVIRANJE HRANE NE SME BITI DOMAČIH ŽIVALI, PODGAN, MIŠI IN INSEKTOV.

DEM, DA JE TREBA HRANO POKRIVATI IN HRANITI LOČENO OD KEMIČALIJ IN STRUPOV (KI JIH JE TREBA JASNO OZNAČITI).

DEM, DA JE TREBA KRPE, KI PRIDEJO V STIK S POSODO IN PRIPOMOČKE, KI SE UPORABLJAJO ZA POKRIVANJE HRANE, VSAK DAN MENJATI IN JIH PRED UPORABO PREVRETI.

SPRETNOSTI:

HRANO MED SHRANJEVANJEM IN PRIPRAVO VEDNO ZAŠČITIM PRED NASLEDNJI MI ONESNAŽEVALI: VSAKRŠNA VODA, ZA KATERO NE VEMO, ALI JE ČISTA, VKLJUČNO S

KAPLJANJEM S STROPA; UMAZANE ROKE; KAŠLJANJE IN KIHANJE; MUHE, GLODAVCI IN DRUGI ZAJEDAVCI; INSEKTICIDI IN DRUGE KEMIČALIJE; NEČISTI PRIPOMOČKI IN DELOVNE POVRŠINE; CIGARETNI DIM.

PRI STIKU S HRANO SE IZOGIBAM SLABIM NAVADAM, KOT SO PRASKANJE, DOTIKANJE LAS, NOSU ALI UST, NEČISTIM LASEM, NEČISTIM IN DOLGIM NOHTOM, KAJENJU IN KAŠLJANJU IN KIHANJU PRI STIKU S HRANO IN V PROSTORIH ZA PRIPRAVLJANJE HRANE.

USTREZNO RAVNAM S HRANO, NA PRIMER VEDNO SI UMIJEM ROKE, PREDEN ZAČNEM PRIPRAVLJATI HRANO IN PO VSAKI PREKINITVI, POSEBNO PO UPORABI STRANIŠČA.

IZOGIBAM SE STIKU S HRANO, ČE IMAM KOŽNE INFEKCIJE, DRISKO ALI VNETO GRLO.

ZNAM IZVAJATI OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE:

- VSA VODA, KI SE UPORABLJA PRI PRIPRAVI HRANE, MORA BITI ČISTA;
- VSI KROŽNIKI, KOZARCI IN PRIPOMOČKI MORAJO BITI REDNO ČIŠČENI S ČISTO VODO IN ČISTE PRIPOMOČKE JE TREBA POKRITI;
- VSE POVRŠINE, KI PRIDEJO V STIK S HRANO, MORAJO BITI IZREDNO ČISTE;
- V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE, PRIPRAVO IN SERVIRANJE HRANE NE SME BITI DOMAČIH ŽIVALI, PODGAN, MIŠI IN INSEKTOV;
- HRANO JE TREBA POKRIVATI IN HRANITI LOČENO OD KEMIKAJIJ IN STRUPOV (KI JIH JE TREBA JASNO OZNAČITI);
- KRPE, KI PRIDEJO V STIK S POSODO IN PRIPOMOČKE, KI SE UPORABLJAJO ZA POKRIVANJE HRANE, JE TREBA VSAK DAN MENJATI IN JIH PRED UPORABO PREVRETI.

MOJ NADREJENI ME OBČASNO OPOMINJA NA TE STVARI.

SPOSOBNOSTI:

ZAVEDAM SE, DA JE TREBA VSO HRANO MED SHRANJEVANJEM IN PRIPRAVO VEDNO ZAŠČITITI PRED NASLEDNJI MI OSNEŽEVALCI:

VSAKRŠNA VODA, ZA KATERO NE VEMO,

ALI JE ČISTA, VKLJUČNO S KAPLJANJEM S STROPA; UMAZANE ROKE;

KAŠLJANJE IN KIHANJE; MUHE, GLODAVCI IN DRUGI ZAJEDAVCI;

INSEKTICIDI IN DRUGE KEMIKAJIJE; NEČISTI PRIPOMOČKI IN DELOVNE POVRŠINE; CIGARETNI DIM.

PRI STIKU S HRANO SEM SE PRIPRAVLJEN IZOGIBATI SLABIM NAVADAM, KOT SO PRASKANJE, DOTIKANJE LAS, NOSU ALI UST, NEČISTIM LASEM, NEČISTIM IN DOLGIM NOHTOM, KAJENJU IN KAŠLJANJU IN KIHANJU PRI STIKU S HRANO IN V PROSTORIH ZA PRIPRAVLJANJE HRANE.

RAZUMEM, DA SI MORAM PRI STIKU S HRANO VEDNO UMITI ROKE, PREDEN ZAČNEM PRIPRAVLJATI HRANO IN PO VSAKI PREKINITVI, POSEBNO PO UPORABI STRANIŠČA.

ZAVEDAM SE, DA JE POMEMBNO, DA SE IZOGIBAM STIKU S HRANO, ČE IMAM KOŽNE INFEKCIJE, DRISKO ALI VNETO GRLO.

RAZUMEM, DA OBSTAJAJO OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE:

- VSA VODA, KI SE UPORABLJA PRI PRIPRAVI HRANE, MORA BITI ČISTA;
- VSI KROŽNIKI, KOZARCI IN PRIPOMOČKI MORAJO BITI REDNO ČIŠČENI S ČISTO VODO IN ČISTE PRIPOMOČKE JE TREBA POKRITI;
- VSE POVRŠINE, KI PRIDEJO V STIK S HRANO, MORAJO BITI IZREDNO ČISTE;

- V PROSTORIH ZA SHRANJEVANJE, PRIPRAVO IN SERVIRANJE HRANE NE SME BITI DOMAČIH ŽIVALI, PODGAN, MIŠI IN INSEKTOV;
- HRANO JE TREBA POKRIVATI IN HRANITI LOČENO OD KEMIKAJIJ IN STRUPOV (KI JIH JE TREBA JASNO OZNAČITI);
- KRPE, KI PRIDEJO V STIK S POSODO IN PRIPOMOČKE, KI SE UPORABLJAJO ZA POKRIVANJE HRANE, JE TREBA VSAK DAN MENJATI INJIH PRED UPORABO PREVRETI.

Z NEKOLIKO PODPORE SKRBIM ZA VSE TE STVARI IN PRAVILNO ZAŠČITIM HRANO.

ENOTA 7: PRIPRAVA HRANE

ZNANJE:

VEM, DA JE HRANA ŠE POSEBEJ DOVZETNA ZA OKUŽBO MED PRIPRAVO JEDI. RAZLOŽIM, KAKO IZVAJATI PROCES HIGIENE OSEB, KI SO V STIKU S HRANO, IN ZAGOTOVITI, DA SO VSE POVRŠINE IN PRIPOMOČKI ČISTI.

POVEM, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO

ZELENJAVO, PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

VEM, DA JE TREBA HRANO, KI JE NAMENJENA KUHANJU, SKRBNO SKUHATI, DA UNIČIMO VSE PATOGENE MIKROORGANIZME.

VEM, DA MORAJO VSI DELI HRANE, KI JO JE TREBA SKUHATI, DOSEČI TEMPERATURO NAJMANJ 70°C.

VEM, DA SE KUHANJE, KI JE ZELO POMEMBEN DEL PRIPRAVE HRANE, UPORABLJA TUDI ZA KONZERVIRANJE HRANE.

SPRETNOSTI:

MED PRIPRAVO JEDI ZNAM HRANO ZAŠČITITI PRED OKUŽBO.

IZVAJAM HIGIENO OSEB, KI SO V STIKU S HRANO, IN ZAGOTAVLJAM, DA SO VSE POVRŠINE IN PRIPOMOČKI ČISTI, PREDEN SE HRANO PRIPRAVI ZA JED.

HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPEREM S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

HRANO SKRBNO SKUHAM, DA UNIČIM VSE PATOGENE MIKROORGANIZME. MOJ NADREJENI ME OBČASNO OPOMINJA NA TE STVARI.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, DA JE HRANA ŠE POSEBEJ DOVZETNA ZA OKUŽBO MED PRIPRAVO JEDI.

POMEMBNO JE IMETI HIGIENO OSEB, KI SO V STIKU S HRANO, V MISLIH IN ZAGOTOVITI, DA SO VSE POVRŠINE IN PRIPOMOČKI ČISTI.

ZAVEDAM SE, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO,
 NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO,
 PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.
 RAZUMEM, DA JE TREBA HRANO, KI JE NAMENJENA KUHANJU, SKRBNO
 SKUHATI, DA UNIČIMO VSE PATOGENE MIKROORGANIZME.
 POZOREN SEM NA TO, DA MORAJO VSI DELI HRANE, KI JO JE TREBA
 SKUHATI, DOSEČI TEMPERATURO NAJMANJ 70°C.
 RAZUMEM, DA SE KUHANJE, KI JE ZELO POMEMBEN DEL PRIPRAVE HRANE,
 UPORABLJA TUDI ZA KONZERVIRANJE HRANE.
 Z NEKOLIKO PODPORE SKRBIM ZA VSE TE STVARI IN PRAVILNO PRIPRAVIM
 HRANO.

MODUL 3: PRAVILNA OBDELAVA ŽIVIL

OPIS MODULA: NEKATERA HRANA LAHKO GRE LE SKOZI NEKAJ
 KORAKOV PRIPRAVE, KOT STA PRANJE ALI LUPLJENJE, KI NE BISTVENO
 SPREMENITA NJENE STRUKTURE ALI HRANILNIH LASTNOSTI;
 NEKATERA HRANA PA GRE SKOZI ZAPLETENE KORAKE OBDELAVE,
 KI POGOSTO VKLJUČUJEJO VELIKO RAZLIČNIH SESTAVIN. V TEM MODULU
 SE BO KUHARSKI POMOČNIK OB USTREZNI PODPORI IN ENOSTAVNO
 RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL O NAČELIH IN METODAH VARNE IN
 PRAVILNE OBDELAVE ŽIVIL.

ENOTA 8: VARNA OBDELAVA ŽIVIL

ZNANJE:

POZNAM OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE NA
 DELOVNEM MESTU, KJER PRIPRAVLJAM ŽIVILA.
 RAZLOŽIM, DA JE ZELO POMEMBNO, DA SI ROKE TEMELJITO OPEREM Z
 MILOM IN TOPLO VODO, PREDEN ZAČNEM KUhati, KO SE DOTIKAM KOŠA,
 UPORABLJAM STRANIŠČE IN KO SE DOTIKAM SVEŽE HRANE.
 POJASNIM, DA JE TREBA KUHAHO HRANO IN HRANO,
 KI SE JO UŽIVA SUROVO, ZAŠČITITI PRED STIKOM S SVEŽO HRANO,
 KI LAHKO PRENAŠA ŠKODLJIVE BAKTERIJE.
 VEM, DA LAHKO SUROVO MESO, VKLJUČNO S PERUTNINO, VSEBUJE
 ŠKODLJIVE BAKTERIJE, KI SE ENOSTAVNO PRENAŠAJO NA VSE,
 ČESAR SE DOTAKNE; TO VKLJUČUJE DRUGO HRANO, DELOVNE POVRŠINE,
 MIZE, REZALNE DESKE IN NOŽE.
 POZNAM VSE MOŽNOSTI ZA OKUŽBO HRANE, VKLJUČNO S POVRŠINO

HRANE, KRVJO IN TEKOČINAMI TER VSEMI PRIPOMOČKI, DELOVNIMI POVRŠINAMI IN CELO EMBALAŽO. VEM, DA SE MORAM IZOGIBATI POSTAVLJANJU POŠILJK NA DELOVNE POVRŠINE, KI SE UPORABLJAJO ZA PRIPRAVO HRANE. RAZLOŽIM, DA JE TREBA MESO VEDNO SHRANJEVATI V ČISTIH IN ZATESNJENIH POSODAH IN GA POLOŽITI NA SPODNJO POLICO V HLADILNIKU, KJER SE NE MORE DOTIKATI DRUGE HRANE ALI KAPLJATI NANJO.

VEM, DA SE MORAM HRANE ČIM MANJ DOTIKATI. VEM, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO. RAZLOŽIM, DA JE POMEMBNO, DA SE HRANA DOVOLJ DOLGO KUHA, DA SE TAKO ZAGOTOVI, DA SO VSI DELI SKUHANI.

SPRETNOSTI:

PREPREČUJEM OKUŽBO HRANE NA DELOVNEM MESTU, KJER PRIPRAVLJAM ŽIVILA. TEMELJITO SI OPEREM ROKE Z MILOM IN TOPLO VODO, PREDEN ZAČNEM KUHATI, KO SE DOTIKAM KOŠA, UPORABLJAM STRANIŠČE IN KO SE DOTIKAM SVEŽE HRANE. KUHAHO HRANO USTREZNO ZAŠČITIM PRED STIKOM S SVEŽO HRANO, KI LAHKO PRENAŠA ŠKODLJIVE BAKTERIJE. PREPREČUJEM STIK SUROVEGA MESA, VKLJUČNO S PERUTNINO, KI LAHKO VSEBUJE ŠKODLJIVE BAKTERIJE, Z DRUGO HRANO, DELOVNIMI POVRŠINAMI, MIZAMI, REZALNIMI DESKAMI IN NOŽI. POZNAM VSE MOŽNOSTI ZA OKUŽBO HRANE, VKLJUČNO S POVRŠINO HRANE, KRVJO IN TEKOČINAMI TER VSEMI PRIPOMOČKI, DELOVNIMI POVRŠINAMI IN CELO EMBALAŽO. IZOGIBAM SE POSTAVLJANJU POŠILJK NA DELOVNE POVRŠINE, KI SE UPORABLJAJO ZA PRIPRAVO HRANE. MESO VEDNO SHRANJUJEM V ČISTIH IN ZATESNJENIH POSODAH IN GA POLOŽIM NA SPODNJO POLICO V HLADILNIKU, KJER SE NE MORE DOTIKATI DRUGE HRANE ALI KAPLJATI NANJO. USTREZNO SE ČIM MANJ DOTIKAM HRANE. HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPEREM S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO. HRANO DOVOLJ DOLGO KUHAM IN SE PREPRIČAM, DA SO VSI DELI SKUHANI. Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM VARNO OBDELOVATI ŽIVILA.

SPOSOBNOSTI :

RAZUMEM OSNOVNA NAČELA ZA PREPREČEVANJE OKUŽBE HRANE NA DELOVNEM MESTU, KJER SE PRIPRAVLJA ŽIVILA.

ZAVEDAM SE, DA SE NA ROKAH RAZŠIRI NAJVEČ BACILOV, ZATO JE POMEMBNO, DA SI JIH TEMELJITO OPEREM Z MILOM IN TOPLO VODO, PREDEN ZAČNEM KUHATI,

KO SE DOTIKAM KOŠA, UPORABLJAM STRANIŠČE IN KO SE DOTIKAM SVEŽE HRANE.

RAZUMEM, DA JE TREBA KUHALO HRANO IN HRANO, KI SE JO UŽIVA SUROVO, ZAŠČITITI PRED STIKOM S SVEŽO HRANO, KI LAHKO PRENAŠA ŠKODLJIVE BAKTERIJE.

VEM, DA LAHKO SUROVO MESO, VKLJUČNO S PERUTNINO, VSEBUJE ŠKODLJIVE BAKTERIJE, KI SE ENOSTAVNO PRENAŠAJO NA VSE, ČESAR SE DOTAKNE; TO VKLJUČUJE DRUGO

HRANO, DELOVNE POVRŠINE, MIZE, REZALNE DESKE IN NOŽE.

POZNAM VSE MOŽNOSTI ZA OKUŽBO HRANE, VKLJUČNO S POVRŠINO HRANE, KRVJO IN TEKOČINAMI TER VSEMI PRIPOMOČKI, DELOVNIMI POVRŠINAMI IN CELO EMBALAŽO.

ZAVEDAM SE, DA SE MORAM IZOGIBATI POSTAVLJANJU POŠILJK NA DELOVNE POVRŠINE, KI SE UPORABLJAJO ZA PRIPRAVO HRANE.

RAZUMEM, DA JE TREBA MESO VEDNO SHRANJEVATI V ČISTIH IN ZATESNjenih POSODAH IN GA POLOŽITI NA SPODNJO POLICO V HLADILNIKU, KJER SE NE MORE DOTIKATI DRUGE HRANE ALI KAPLJATI NANJO.

POZOREN SEM NA TO, DA SE ČIM MANJ DOTIKAM HRANE.

RAZUMEM, DA JE TREBA HRANO, KI SE JO JE SUROVO, NA PRIMER SADJE IN NEKATERO ZELENJAVO, PREVIDNO OPRATI S ČISTO IN NEOPOREČNO VODO.

ZAVEDAM SE, DA JE POMEMBNO, DA SE HRANA DOVOLJ DOLGO KUHA, DA SE TAKO ZAGOTOVI, DA SO VSI DELI SKUHANI.

ČE ME MOJ NADREJENI OBČASNO OPOMINJA,

ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ENOTA 9: OBDELAVA ŽIVIL**ZNANJE:****CVRTA HRANA (PRIPRAVA IN CVRTJE HRANE IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)**

RAZLOŽIM, KAKO OČISTITI PROSTORE ZA PRIPRAVO IN KUHANJE PRED IN PO UPORABI.

NAŠTEJEM VARNOSTNE UKREPE, KI SO POTREBNI PRI CVRTJU HRANE.

PREPOZNAM NEVARNOSTI PRI KUHANJU S CVRTNIKI IN PREVIDNOSTNE UKREPE ZA PREPREČEVANJE NEZGOD.

ZNAM UPORABLJATI USTREZNO VRSTO ČISTE MAŠČOBE ALI OLJA ZA CVRTJE RAZLIČNIH ŽIVIL.

DEM, KAKO HRANO USTREZNO ODCEDITI IN JO USTREZNO DEKORIRATI. PODEM, KAKO NAVAJATI ORGANIZACIJSKE ZAHTEVE ZA VZDRŽEVANJE OPREME ZA CVRTJE IN ZA CVRTJE HRANE.

HRANA NA ŽARU (PRIPRAVA IN PEKA HRANE NA ŽARU IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)

RAZLOŽIM, KAKO OČISTITI PROSTORE ZA PRIPRAVO IN ŽARE PRED IN PO UPORABI.

PREPOZNAM NEVARNOSTI PRI KUHANJU NA ŽARU IN PREVIDNOSTNE UKREPE ZA PREPREČEVANJE NEZGOD.

DEM, KAKO UPORABLJATI USTREZNO TEMPERATURO IN ČAS ZA PEKO RAZLIČNIH ŽIVIL NA ŽARU, VKLJUČNO S PREDPRIPRAVLJENO HRANO.

DEM, KAKO USTREZNO DEKORIRATI HRANO, SPEČENO NA ŽARU.

PEČENA HRANA (PRIPRAVA IN PEKA HRANE V SKLADU Z OPISI V RECEPTU IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)

RAZLOŽIM, KAKO OČISTITI PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI.

DEM, KAKO IZBRATI USTREZNO TEMPERATURO IN ČAS PEČENJA ZA RAZLIČNA ŽIVILA IN JIH PRIPRAVITI ZA PEKO.

DEM, KAKO PEČI, OHLADITI IN DOKONČATI HRANO V SKLADU Z OPISI V RECEPTIH.

RAZLOŽIM, KAKO SHRANITI KUHANO HRANO IN USTREZNO ZAPAKIRATI HRANO ZA S SABO.

KUHANJE ŠKROBNIH ŽIVIL (PRIPRAVA IN KUHANJE IZBRANIH ŠKROBNIH ŽIVIL V SKLADU Z MENIJEM)

POZNAM POMEN RAZMERJA MED ČASOM IN TEMPERATURO, KO KUHAM ŠKROBNE JEDI.

ČE IMAM NA VOLJO RAZLIČNE VRSTE ŠKROBOV, DEM, KAKO IZBRATI POTREBNO VRSTO, KAKOVOST IN KOLIČINO.

ČE IMAM NA VOLJO RAZLIČNE VRSTE ŠKROBOV, DEM, KAKO IZBRATI USTREZNO METODO V SKLADU Z NAVODILI V RECEPTU.

RAZLOŽIM, KAKO DEKORIRATI,

DOKONČATI IN PREDSTAVITI ŠKROBNE JEDI V SKLADU Z ZAHTEVAMI STRANK.

SADJE IN SADNE JEDI (IZBIRA, PRIPRAVA IN KUHANJE SADJA ZA TOPLE IN HLADNE JEDI)

PREPOZNAM RAZLIČNE VRSTE SADJA.

PREPOZNAM DEJAVNIKE, KI KAŽEJO KAKOVOST IN SVEŽOST SADJA.

DEM, KAKO PRIPRAVITI IN SKUHATI RAZLIČNE OSNOVNE SADNE JEDI V SKLADU Z ORGANIZACIJSKIMI ZAHTEVAMI, TAKO DA ČIM BOLJ OHRANIM NJIHOVO HRANILNO VREDNOST.

RAZLOŽIM, KAKO OČISTITI PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI.

NAŠTEJEM NAČINE ZA DOSEGANJE MINIMALNE KOLIČINE ODPADKOV.

DEM RAZLIČNE METODE KUHANJA, PRIMERNE ZA DOLOČENO SADJE.

DEM, KAKO PRIPRAVITI IN DEKORIRATI TOPLE IN HLADNE SADNE JEDI.

ZELENJAVA IN ZELENJAVNE JEDI (IZBIRA, PRIPRAVA IN KUHANJE ZELENJAVE ZA TOPLE IN HLADNE JEDI)

PREPOZNAM IN RAZVRŠČAM RAZLIČNE VRSTE ZELENJAVE.

PREPOZNAM DEJAVNIKE, KI KAŽEJO KAKOVOST IN SVEŽOST ZELENJAVE.

DEM, KAKO PRIPRAVITI IN SKUHATI RAZLIČNE OSNOVNE ZELENJAVNE JEDI V SKLADU Z ORGANIZACIJSKIMI ZAHTEVAMI, TAKO DA ČIM BOLJ OHRANIM NJIHOVO HRANILNO VREDNOST.

RAZLOŽIM, KAKO OČISTITI PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI.

DEM, KAKO JO NA PRAVILEN NAČIN PRIPRAVITI ZA IZBRANI RECEPT, VKLJUČNO Z DEKORACIJO.

PREPOZNAM NAČINE ZA DOSEGANJE MINIMALNE KOLIČINE ODPADKOV.

DEM RAZLIČNE METODE KUHANJA,

PRIMERNE ZA DOLOČENE ZELENJAVNE JEDI.

TOPLI IN HLADNI SENDVIČI IN ZAVITKI (PRIPRAVA TOPLIH IN HLADNIH SENDVIČEV, ZAVITKOV IN NADEVOV ZA TAKOJŠNJO UPORABO)

RAZLOŽIM, KAKO OČISTITI PROSTORE ZA PRIPRAVO PRED IN PO UPORABI.

DEM, KAKO SHRANJEVATI TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN ZAVITKE V SKLADU Z DOBRIMI PRAKSAMI HIGIENE ŽIVIL.

DEM, KAKO IDENTIFICIRATI IN UPORABLJATI RAZLIČNE PEKOVSKÉ IZDELKE ZA PRIPRAVO TOPLIH IN HLADNIH SENDVIČEV IN ZAVITKOV.

DEM, KAKO IDENTIFICIRATI IN UPORABLJATI RAZLIČNE NADEVE ZA TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN PRIKAŽEM RAZLIČNE METODE PRIPRAVE.

RAZLOŽIM, KAKO PREDSTAVITI IN DEKORIRATI TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN ZAVITKE NA PRIVLAČEN NAČIN.

DEM, KAKO JE POMEMBNO, DA JE VSA PRIPRAVA ZAKLJUČENA PRED SERVIRANJEM, IN KAKO TO POZITIVNO VPLIVA NA SERVIRANJE STRANKAM.

SPRETNOSTI:**CVRTA HRANA (PRIPRAVA IN CVRTJE HRANE IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)**

OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN KUHANJE PRED IN PO UPORABI. IZVAJAM VARNOSTNE UKREPE, KI SO POTREBNI PRI CVRTJU HRANE. PREPOZNAM NEVARNOSTI PRI KUHANJU S CVRTNIKI IN PREVIDNOSTNE UKREPE ZA PREPREČEVANJE NEZGOD.

UPORABLJAM USTREZNO VRSTO ČISTE MAŠČOBE ALI OLJA ZA CVRTJE RAZLIČNIH ŽIVIL.

HRANO PRAVILNO ODCEDIM IN JO USTREZNO DEKORIRAM.

NAVEDEM ORGANIZACIJSKE ZAHEVE ZA VZDRŽEVANJE OPREME ZA CVRTJE IN ZA CVRTJE HRANE.

Z NEKOLIKO PODPORE LAHKO NAREDIM VSE TE STVARI IN PRAVILNO OCVREM HRANO.

HRANA NA ŽARU (PRIPRAVA IN PEKA HRANE NA ŽARU IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)

OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN ŽARE PRED IN PO UPORABI. PREPOZNAM NEVARNOSTI PRI KUHANJU NA ŽARU IN PREVIDNOSTNE UKREPE ZA PREPREČEVANJE NEZGOD.

UPORABLJAM USTREZNO TEMPERATURO IN ČAS ZA PEKO RAZLIČNIH ŽIVIL NA ŽARU, VKLJUČNO S PREDPRIPRAVLJENO HRANO.

USTREZNO DEKORIRAM HRANO, SPEČENO NA ŽARU.

Z NEKOLIKO PODPORE LAHKO NAREDIM VSE TE STVARI IN PRAVILNO SPEČEM HRANO NA ŽARU.

PEČENA HRANA (PRIPRAVA IN PEKA HRANE V SKLADU Z OPISI V RECEPTU IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)

OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI. IZBEREM USTREZNO TEMPERATURO IN ČAS PEČENJA ZA RAZLIČNA ŽIVILA IN JIH PRIPRAVIM ZA PEKO.

PEČEM, OHLADIM IN DOKONČAM HRANO V SKLADU Z OPISI V RECEPTIH. SHRANIM KUHANO HRANO IN USTREZNO ZAPAKIRATI HRANO ZA S SABO.

Z NEKOLIKO PODPORE LAHKO NAREDIM VSE TE STVARI IN PRAVILNO SPEČEM HRANO.

KUHANJE ŠKROBNIH ŽIVIL (PRIPRAVA IN KUHANJE IZBRANIH ŠKROBNIH ŽIVIL V SKLADU Z MENIJEM)

POZNAM POMEN RAZMERJA MED ČASOM IN TEMPERATURO, KO KUHAM ŠKROBNE JEDI.

ČE IMAM NA VOLJO RAZLIČNE VRSTE ŠKROBOV, ZNAM IZBRATI POTREBNO VRSTO, KAKOVOST IN KOLIČINO.

ČE IMAM NA VOLJO RAZLIČNE VRSTE ŠKROBOV, ZNAM IZBRATI USTREZNO METODO V SKLADU Z NAVODILI V RECEPTU.

DEKORIRAM, DOKONČAM IN PREDSTAVIM ŠKROBNE JEDI V SKLADU Z ZAHTEVAMI STRANK.

Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO SKUHATI ŠKROBNE IZDELKE.

SADJE IN SADNE JEDI (IZBIRA, PRIPRAVA IN KUHANJE SADJA ZA TOPLE IN HLADNE JEDI)

PREPOZNAM RAZLIČNE VRSTE SADJA.

PREPOZNAM DEJAVNIKE, KI KAŽEJO KAKOVOST IN SVEŽOST SADJA.

PRIPRAVIM IN SKUHAM RAZLIČNE OSNOVNE SADNE JEDI V SKLADU Z ORGANIZACIJSKIMI ZAHTEVAMI, TAKO DA ČIM BOLJ OHRANIM NJIHOVO HRANILNO VREDNOST.

USTREZNO OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI.

PREPOZNAM NAČINE ZA DOSEGANJE MINIMALNE KOLIČINE ODPADKOV.

UPORABLJAM RAZLIČNE METODE KUHANJA, PRIMERNE ZA DOLOČENO SADJE.

PRIPRAVIM IN DEKORIRAM TOPLE IN HLADNE SADNE JEDI.

Z NEKOLIKO PODPORE LAHKO NAREDIM TE STVARI IN PRIPRAVIM SADNE JEDI.

ZELENJAVA IN ZELENJAVNE JEDI (IZBIRA, PRIPRAVA IN KUHANJE ZELENJAVE ZA TOPLE IN HLADNE JEDI)

PREPOZNAM IN RAZVRŠČAM RAZLIČNE VRSTE ZELENJAVE.

PREPOZNAM DEJAVNIKE, KI KAŽEJO KAKOVOST IN SVEŽOST ZELENJAVE.

PRIPRAVIM IN SKUHAM RAZLIČNE OSNOVNE ZELENJAVNE JEDI V SKLADU Z ORGANIZACIJSKIMI ZAHTEVAMI,

TAKO DA ČIMBOLJ OHRANIM NJIHOVO HRANILNO VREDNOST.

OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI.

NA PRAVILEN NAČIN PRIPRAVIM ŽIVILA ZA IZBRANI RECEPT,

VKLJUČNO Z DEKORACIJO.

PREPOZNAM NAČINE ZA DOSEGANJE MINIMALNE KOLIČINE ODPADKOV.

UPORABLJAM RAZLIČNE METODE KUHANJA,

PRIMERNE ZA DOLOČENE ZELENJAVNE JEDI.

Z NEKOLIKO PODPORE LAHKO NAREDIM VSE TE STVARI IN PRIPRAVIM ZELENJAVNE JEDI.

TOPLI IN HLADNI SENDVIČI IN ZAVITKI (PRIPRAVA TOPLIH IN HLADNIH SENDVIČEV, ZAVITKOV IN NADEVOV ZA TAKOJŠNJO UPORABO)

OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO PRED IN PO UPORABI.

SHRANJUJEM TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN ZAVITKE V SKLADU Z DOBRIMI PRAKSAMI HIGIENE ŽIVIL.

IDENTIFICIRAM IN UPORABLJAM RAZLIČNE PEKOVSKÉ IZDELKE ZA PRIPRAVO TOPLIH IN HLADNIH SENDVIČEV IN ZAVITKOV.

IDENTIFICIRAM IN UPORABLJAM RAZLIČNE NADEVE ZA TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN PRIKAŽEM RAZLIČNE METODE PRIPRAVE.

PREDSTAVIM IN DEKORIRAM TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN ZAVITKE NA PRIVLAČEN NAČIN.

Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM PRIPRAVITI TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN ZAVITKE.

SPOSOBNOSTI:

CVRTA HRANA (PRIPRAVA IN CVRTJE HRANE IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)

PAZIM, DA OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN KUHANJE PRED IN PO UPORABI.

ZAVEDAM SE POMEMBNOŠTI VARNOSTNIH UKREPOV PRI CVRTJU HRANE.

ZAVEDAM SE NEVARNOSTI PRI KUHANJU S CVRTNIKI IN PREVIDNOSTNIH UKREPOV ZA PREPREČEVANJE NEZGOD.

PRIPRAVLJEN SEM UPORABLJATI USTREZNO VRSTO ČISTE MAŠČOBE ALI OLJA ZA CVRTJE RAZLIČNIH ŽIVIL.

PAZIM, DA HRANO PRAVILNO ODCEDIM IN JO USTREZNO DEKORIRAM.

RAZUMEM, KAKO NAVAJATI ORGANIZACIJSKE ZAHTEVE ZA VZDRŽEVANJE OPREME ZA CVRTJE IN ZA CVRTJE HRANE.

ČE ME MOJ NADREJENI OBČASNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

HRANA NA ŽARU (PRIPRAVA IN PEKA HRANE NA ŽARU IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)

PAZIM, DA OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN KUHANJE PRED IN PO UPORABI.

ZAVEDAM NEVARNOSTI PRI KUHANJU NA ŽARU IN PREVIDNOSTNIH UKREPOV ZA PREPREČEVANJE NEZGOD.

RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI USTREZNO TEMPERATURO IN ČAS ZA PEKO RAZLIČNIH ŽIVIL NA ŽARU, VKLJUČNO S PREDPRIPRAVLJENO HRANO.

PAZIM, DA USTREZNO DEKORIRAM HRANO, SPEČENO NA ŽARU.
 ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA,
 ZNAM SKRBETI ZA VSE TE NAŠTETE STVARI.

PEČENA HRANA (PRIPRAVA IN PEKA HRANE V SKLADU Z OPISI V RECEPTU IN DOSEGANJE ZAHTEV STRANK IN ORGANIZACIJSKIH ZAHTEV)

PAZIM, DA OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN KUHANJE PRED IN PO UPORABI.

RAZUMEM, KAKO IZBRATI USTREZNO TEMPERATURO IN ČAS PEČENJA ZA RAZLIČNA ŽIVILA IN JIH PRIPRAVITI ZA PEKO.

RAZUMEM, KAKO PEČI, OHLADITI IN DOKONČATI HRANO V SKLADU Z OPISI V RECEPTIH.

PAZIM, DA USTREZNO SHRANIM KUHAHO HRANO IN ZAPAKIRAM HRANO ZA Š SABO.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

KUHANJE ŠKROBNIH ŽIVIL (PRIPRAVA IN KUHANJE IZBRANIH ŠKROBNIH ŽIVIL V SKLADU Z MENIJEM)

ZAVEDAM SE POMENA RAZMERJA MED ČASOM IN TEMPERATURO, KO KUHAM ŠKROBNE JEDI.

ČE IMAM NA VOLJO RAZLIČNE VRSTE ŠKROBOV, RAZUMEM, KAKO IZBRATI POTREBNO VRSTO, KAKOVOST IN KOLIČINO.

ČE IMAM NA VOLJO RAZLIČNE VRSTE ŠKROBOV, RAZUMEM, KAKO IZBRATI USTREZNO METODO V SKLADU Z NAVODILI V RECEPTU.

PAZIM, DA DEKORIRAM, DOKONČAM IN PREDSTAVIM ŠKROBNE JEDI V SKLADU Z ZAHTEVAMI STRANK.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA,
 ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

SADJE IN SADNE JEDI (IZBIRA, PRIPRAVA IN KUHANJE SADJA ZA TOPLE IN HLADNE JEDI)

PREPOZNAM RAZLIČNE VRSTE SADJA IN DEJAVNIKE, KI KAŽEJO KAKOVOST IN SVEŽOST ZELENJAVE.

RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI IN SKUHATI RAZLIČNE OSNOVNE SADNE JEDI V SKLADU Z ORGANIZACIJSKIMI ZAHTEVAMI, TAKO DA ČIM BOLJ OHRANIM NJIHOVO HRANILNO VREDNOST.

RAZUMEM, KAKO OČISTITI PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI.

ZAVEDAM SE NAČINOV ZA DOSEGANJE MINIMALNE KOLIČINE ODPADKOV.

RAZUMEM RAZLIČNE METODE KUHANJA, PRIMERNE ZA DOLOČENO SADJE. POZOREN SEM NA PRIPRO IN DEKORIRANJE TOPLIH IN HLADNIH SADNIH JEDI.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

ZELENJAVA IN ZELENJAVNE JEDI (IZBIRA, PRIPRAVA IN KUHANJE ZELENJAVE ZA TOPLE IN HLADNE JEDI)

PREPOZNAM IN RAZVRSTIM RAZLIČNE VRSTE ZELENJAVE IN DEJAVNIKE, KI KAŽEJO KAKOVOST IN SVEŽOST ZELENJAVE.

RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI IN SKUHATI RAZLIČNE OSNOVNE ZELENJAVNE JEDI V SKLADU Z ORGANIZACIJSKIMI ZAHTEVAMI, TAKO DA ČIMBOLJ OHRANIM NJIHOVO HRANILNO VREDNOST.

PAZIM, DA OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN OPREMO PRED IN PO UPORABI.

RAZUMEM, KAKO ZELENJAVO NA PRAVILEN NAČIN PRIPRAVITI ZA IZBRANI RECEPT, VKLJUČNO Z DEKORACIJO.

ZAVEDAM SE NAČINOV ZA DOSEGANJE MINIMALNE KOLIČINE ODPADKOV.

RAZUMEM RAZLIČNE METODE KUHANJA, PRIMERNE ZA DOLOČENE ZELENJAVNE JEDI.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

TOPLI IN HLADNI SENDVIČI IN ZAVITKI (PRIPRAVA TOPLIH IN HLADNIH SENDVIČEV, ZAVITKOV IN NADEVOV ZA TAKOJŠNJO UPORABO)

PAZIM, DA OČISTIM PROSTORE ZA PRIPRAVO IN KUHANJE PRED IN PO UPORABI.

PAZIM, DA SHRANJUJEM TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN ZAVITKE V SKLADU Z DOBRIMI PRAKSAMI HIGIENE ŽIVIL.

PRIPRAVLJEN SEM IDENTIFICIRATI IN UPORABLJATI RAZLIČNE PEKOVSKKE IZDELKE ZA PRIPRAVO TOPLIH IN HLADNIH SENDVIČEV IN ZAVITKOV.

PAZIM, DA IDENTIFICIRAM IN UPORABLJAM RAZLIČNE NADEVE ZA TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN PRIKAŽEM RAZLIČNE METODE PRIPRAVE.

PAZIM, DA PREDSTAVIM IN DEKORIRAM TOPLE IN HLADNE SENDVIČE IN ZAVITKE NA PRIVLAČEN NAČIN.

ZAVEDAM SE, KAKO JE POMEMBNO, DA JE VSA PRIPRAVA ZAKLJUČENA PRED SERVIRANJEM, IN KAKO TO POZITIVNO VPLIVA NA SERVIRANJE ŠTRANKAM.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

MODUL 4: PRAVILNA UPORABA OPREME IN STROJEV

OPIS MODULA: PRI KUHANJU SO POTREBNA POSEBNA ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA ZA USTREZNO IN UČINKOVITO PRIPRAVO HRANE; VSAK KOS JE POSEBEJ OBLIKOVAN ZA OPRAVLJANJE DOLOČENE NALOGE V KUHINJI. V TEM MODULU SE BO KUHARSKI POMOČNIK OB NEKOLIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH SEZNANIL S PRAVILNO UPORABO PRIPOMOČKOV, NAPRAV IN OPREME V KUHINJI.

ENOTA 10: UPRAVLJANJE GOSTINSKE OPREME IN STROJEV

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO IZBRATI, UPORABLJATI IN SKRBETI ZA MAJHNO ROČNO ORODJE IN PRIPOMOČKE. VEM, KAKO USTREZNO UPORABLJATI IN SKRBETI ZA MAJHNO IN VELIKO OPREMO. POVEM, KAKO UPORABLJATI MERILNE NAPRAVE. RAZLOŽIM, KAKO UPORABLJATI TEHTNICE IN DRUGO GOSTINSKO OPREMO. RAZLOŽIM, KAKO UPORABLJATI TERMOMETRE ZA NADZOROVANJE TEMPERATURE HRANE. RAZLOŽIM, KAKO UPORABLJATI POSODE IN PONVE ZA RAZLIČNE VRSTE PRIPRAVE HRANE. VEM, KAKO REZATI IN MEŠATI HRANO Z UPORABO STANDARDNE OPREME. VEM, KAKO RAVNATI Z OPREMO, TAKO DA PREPREČIM OPEKLINE IN OPARINE. POZNAM OSNOVNE REZE Z NOŽEM. VEM, DA SE NA PEČICI LAHKO NASTAVI RAZLIČNE TEMPERATURE. VEM, DA JE TREBA NEKATERE VRSTE TESTA DATI V PEKOVSKO PEČ. VEM, DA SE NA PEKOVSKI PEČI LAHKO NASTAVI TEMPERATURO IN VLAŽNOST.

SPRETNOSTI:

IZBEREM, UPORABLJAM IN SKRBIM ZA MAJHNO ROČNO ORODJE IN PRIPOMOČKE. UPORABLJAM IN SKRBIM ZA MAJHNO IN VELIKO OPREMO. UPORABLJAM MERILNE NAPRAVE. UPORABLJAM TEHTNICE IN DRUGO GOSTINSKO OPREMO. UPORABLJAM TERMOMETRE ZA NADZOROVANJE TEMPERATURE HRANE. UPORABLJAM POSODE IN PONVE ZA RAZLIČNE VRSTE PRIPRAVE HRANE. REŽEM IN MEŠAM HRANO Z UPORABO STANDARDNE OPREME. Z OPREMO RAVNAM TAKO, DA PREPREČIM OPEKLINE IN OPARINE. IZVAJAM OSNOVNE REZE Z NOŽEM.

NASTAVIM RAZLIČNE TEMPERATURE NA PEČICI.
 NASTAVIM TEMPERATURO IN VLAŽNOST NA PEKOVSKI PEČI.
 Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM UPRAVLJATI GOSTINSKO OPREMO IN STROJE.

SPOSOBNOSTI:

PRIPRAVLJEN SEM IZBRATI, UPORABLJATI IN SKRBETI ZA MAJHNO ROČNO ORODJE IN PRIPOMOČKE IN SKRBETI ZA MAJHNO IN VELIKO OPREMO.

PRIPRAVLJEN SEM UPORABLJATI MERILNE NAPRAVE, TEHTNICE IN DRUGO GOSTINSKO OPREMO.

POSKRBITI, DA UPORABLJAM TERMOMETRE ZA NADZOROVANJE TEMPERATURE HRANE.

POZOREN SEM, DA UPORABLJAM POSODE IN PONVE ZA RAZLIČNE VRSTE PRIPRAVE HRANE.

RAZUMEM, KAKO REZATI IN MEŠATI HRANO Z UPORABO STANDARDNE OPREME.

RAZUMEM, KAKO RAVNATI Z OPREMO, TAKO DA PREPREČIM OPEKLINE IN OPARINE.

ZAVEDAM SE, DA JE TREBA NEKATERE VRSTE TESTA DATI V PEKOVSKO PEČ IN DA SE NA PEKOVSKI PEČI LAHKO NASTAVI TEMPERATURO IN VLAŽNOST.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE NAŠTETE STVARI.

MODUL 5: DELO Z OSNOVNIMI RECEPTI

OPIS MODULA: V TEM MODULU SE BO KUHARSKI POMOČNIK NAUČIL GLAVNIH RECEPTOV IN NAJPOGOSTEJŠIH NACIONALNIH, REGIONALNIH IN MEDNARODNIH JEDI IN KAKO SE ŠEFOM POMAGATI PRIPRAVITI NA SERVIRANJE HRANE STRANKAM. OB VELIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH SE BO NAUČIL PRAVILNO, KREATIVNO IN USTREZNO PRIPRAVITI RAZLIČNE SESTAVINE IN IDENTIFICIRATI GLAVNE LASTNOSTI IZDELKOV (POREKLO, LASTNOSTI IN UPORABA), KI PREDSTAVLJAJO OSNOVO ZA PRIPRAVO IN RECEPTI.

ENOTA 11: PRIPRAVA PREDJEDI

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO ANALIZIRATI IN RAZUMETI MENIJE.

VEM, KAKO PRIPRAVITI POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

VEM, KAKO UPORABLJATI VARNO OPREMO ZA PRIPRAVO TOPLIH IN HLADNIH PREDJEDI.

RAZLOŽIM, KAKO PRIPRAVITI TOPLE IN HLADNE PREDJEDI, PRIMERNE ZA RAZLIČNE PRILOŽNOSTI.

VEM, KAKO UPORABLJATI TEHNIKE PRIPRAVE, KRAŠENJA, DEKORIRANJA IN PREDSTAVITVE TOPLIH IN HLADNIH PREDJEDI.

RAZLOŽIM, KAKO PRIPRAVITI DEKORACIJE IN STOJALA ZA BIFEJE IN RAZSTAVE. POVEM, KAKO PREVERITI KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

SPRETNOSTI:

ANALIZIRAM IN RAZUMEM MENIJE.

PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

UPORABLJAM VARNO OPREMO ZA PRIPRAVO TOPLIH IN HLADNIH PREDJEDI.

PRIPRAVIM TOPLE IN HLADNE PREDJEDI,

PRIMERNE ZA RAZLIČNE PRILOŽNOSTI.

UPORABLJAM TEHNIKE PRIPRAVE, KRAŠENJA, DEKORIRANJA IN PREDSTAVITVE TOPLIH IN HLADNIH PREDJEDI.

PRIPRAVIM DEKORACIJE IN STOJALA ZA BIFEJE IN RAZSTAVE.

PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO PRIPRAVITI PREDJEDI.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, KAKO ANALIZIRATI IN RAZUMETI MENIJE.

PAZIM, DA PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI VARNO OPREMO ZA PRIPRAVO TOPLIH IN HLADNIH PREDJEDI.

PAZIM, DA PRIPRAVIM TOPLE IN HLADNE PREDJEDI,

PRIMERNE ZA RAZLIČNE PRILOŽNOSTI.

RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI TEHNIKE PRIPRAVE, KRAŠENJA, DEKORIRANJA IN PREDSTAVITVE TOPLIH IN HLADNIH PREDJEDI.

RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI DEKORACIJE IN STOJALA ZA BIFEJE IN RAZSTAVE.

PAZIM, DA PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA,

ZNAM SKRBETI ZA VSE TE NAŠTETE STVARI.

ENOTA 12: PRIPRAVA TESTENIN

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO ANALIZIRATI IN RAZUMETI MENIJE.

VEM, KAKO PRIPRAVITI POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI VARNO OPREMO PRI PRIPRAVI TESTENIN.

VEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE JEDI IZ TESTENIN.

DEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE JEDI IZ RIŽA.
DEM, KAKO PRIPRAVITI KREME IN ŽAMETNE OMAKE.
DEM, KAKO PRIPRAVITI V PEČICI KUHANE ENOLONČNICE IN SUFLEJE.
PODEM, KAKO PREVERITI KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

SPRETNOSTI:

ANALIZIRAM IN RAZUMEM MENIJE.
PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.
UPORABLJAM VARNO OPREMO PRI PRIPRAVI TESTENIN.
PRIPRAVIM GLAVNE JEDI IZ TESTENIN.
PRIPRAVIM GLAVNE JEDI IZ RIŽA.
PRIPRAVIM KREME IN ŽAMETNE OMAKE.
PRIPRAVIM V PEČICI KUHANE ENOLONČNICE IN SUFLEJE.
USTREZNO PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.
Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO PRIPRAVITI VSE TE NAVEDENE JEDI.

SPOSOBNOSTI:

PRIPRAVLJEN SEM ANALIZIRATI IN RAZUMETI MENIJE.
PAZIM, DA PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.
SKRIBIM, DA UPORABLJAM VARNO OPREMO PRI PRIPRAVI TESTENIN.
RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE JEDI IZ TESTENIN.
RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE JEDI IZ RIŽA.
RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI KREME IN ŽAMETNE OMAKE.
RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI V PEČICI KUHANE ENOLONČNICE IN SUFLEJE.
SKRIBIM, DA PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.
ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA,
ZNAM SKRBETI ZA VSE TE NAŠTETE STVARI.

ENOTA 13: PRIPRAVA GLAVNIH MESNIH JEDI

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO ANALIZIRATI IN RAZUMETI OBIČAJNE MENIJE.
PODEM, KAKO PRIPRAVITI POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.
DEM, KAKO NADZOROVATI KAKOVOST IZDELKA.
DEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE IN NAJBOLJ OBIČAJNE JEDI IZ KONJSKEGA,
GOVEJEGA, TELEČJEGA, SVINJSKEGA, IN PERUTNINSKEGA MESA
IZ NACIONALNE, REGIONALNE IN MEDNARODNE KUHINJE.
DEM, KAKO UPORABLJATI BELO IN RDEČE MESO IN SESTAVLJATI MENIJE.
PREPOZNAM ZNAČILNOSTI ZELENJAVNIH IN STROČJIH MENIJEV.

POZNAM TEHNIKE PRIPRAVE IN KUHANJA PRILOG,
TAKO KUHANIH KOT SUROVIH.
RAZLOŽIM, KAKO PREVERITI KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

SPRETNOSTI:

ANALIZIRAM IN RAZUMEM OBIČAJNE MENIJE.
PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.
NADZORUJEM KAKOVOST IZDELKA.
PRIPRAVIM GLAVNE IN NAJBOLJ OBIČAJNE JEDI IZ KONJSKEGA, GOVEJEGA, TELEČJEGA, SVINJSKEGA, IN PERUTNINSKEGA MESA IZ NACIONALNE, REGIONALNE IN MEDNARODNE KUHINJE.
UPORABLJAM BELO IN RDEČE MESO IN KAKO SESTAVLJATI MENIJE.
PREPOZNAM ZNAČILNOSTI ZELENJAVNIH IN STROČJIH MENIJEV.
UPORABLJAM TEHNIKE PRIPRAVE IN KUHANJA PRILOG,
TAKO KUHANIH KOT SUROVIH.
PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.
Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO PRIPRAVITI TE NAVEDENE JEDI.

SPOSOBNOSTI:

PRIPRAVLJEN SEM ANALIZIRATI IN RAZUMETI OBIČAJNE MENIJE.
PAZIM, DA PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.
PRIPRAVLJEN SEM NADZOROVATI KAKOVOST IZDELKA.
RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE IN NAJBOLJ OBIČAJNE JEDI IZ KONJSKEGA, GOVEJEGA, TELEČJEGA, SVINJSKEGA, IN PERUTNINSKEGA MESA IZ NACIONALNE, REGIONALNE IN MEDNARODNE KUHINJE.
RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI BELO IN RDEČE MESO IN SESTAVLJATI MENIJE.
POZNAM ZNAČILNOSTI ZELENJAVNIH IN STROČJIH MENIJEV.
POZNAM TEHNIKE PRIPRAVE IN KUHANJA PRILOG,
TAKO KUHANIH KOT SUROVIH.
ŠKRBIM, DA PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.
ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA,
ZNAM SKRBETI ZA VSE TE NAŠTETE STVARI.

ENOTA 14: PRIPRAVA GLAVNIH RIBJIH JEDI

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO ANALIZIRATI IN RAZUMETI OBIČAJNE MENIJE.
POVEM, KAKO PRIPRAVITI POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

DEM, KAKO NADZOROVATI KAKOVOST IZDELKA,
TAKO SVEŽEGA KOT ZAMRZNJENEGA.

DEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE IN NAJBOLJ OBIČAJNE JEDI IZ RIB,
RAKOV IN ŠKOLJK IZ NACIONALNE, REGIONALNE IN MEDNARODNE KUHINJE.
RAZLOŽIM, KAKO UPORABLJATI RIBE, RAKE IN ŠKOLJKE IN KAKO
SESTAVLJATI MENIJE.

DEM, KAKO PREVERITI KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

SPRETNOSTI:

ANALIZIRAM IN RAZUMEM OBIČAJNE MENIJE.

PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

NADZORUJEM KAKOVOST IZDELKA, TAKO SVEŽEGA KOT ZAMRZNJENEGA.

PRIPRAVIM GLAVNE IN NAJBOLJ OBIČAJNE JEDI IZ RIB, RAKOV IN ŠKOLJK
IZ NACIONALNE, REGIONALNE IN MEDNARODNE KUHINJE.

UPORABLJAM RIBE, RAKE IN ŠKOLJKE IN SESTAVLJAM MENIJE.

PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM PRIPRAVITI GLAVNE RIBJE JEDI.

SPOSOBNOSTI:

PRIPRAVLJEN SEM ANALIZIRATI IN RAZUMETI OBIČAJNE MENIJE.

PAZIM, DA PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

PAZIM, DA NADZORUJEM KAKOVOST IZDELKA,

TAKO SVEŽEGA KOT ZAMRZNJENEGA.

RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI GLAVNE IN NAJBOLJ OBIČAJNE JEDI IZ RIB,

RAKOV IN ŠKOLJK IZ NACIONALNE,

REGIONALNE IN MEDNARODNE KUHINJE.

RAZUMEM, KAKO UPORABLJATI RIBE,

RAKE IN ŠKOLJKE IN KAKO SESTAVLJATI MENIJE.

SKRIBIM, DA PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA,

ZNAM SKRBETI ZA TE STVARI.

ENOTA 15: PRIPRAVA SLADIC

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO ANALIZIRATI IN RAZUMETI RECEPTE.

POVEM, KAKO PRIPRAVITI POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

DEM, KAKO NADZOROVATI KAKOVOST SESTAVIN.

NAŠTEJEM SESTAVINE ZA PRIPRAVO SVEŽEGA IN SUHEGA DROBNEGA PECIVA.

VEM, KAKO PRIPRAVITI TESTO ZA OSNOVNO PECIVO IZ LISTNATEGA TESTA, KUHANEGA TESTA, BISKVIT IN KREMNE MINI SLADICE IZ LISTNATEGA TESTA, BAVARSKO KREMO, PARFEJE, PECIVA IN SLADKE SUHE PIŠKOTE. RAZLOŽIM, KAKO PREVERITI KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA IN NJEGOV ROK UPORABE.

SPRETNOSTI:

ANALIZIRAM IN RAZUMEM RECEPTE.

PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

NADZORUJEM KAKOVOST SESTAVIN.

UPORABLJAM SESTAVINE ZA PRIPRAVO SVEŽEGA IN SUHEGA DROBNEGA PECIVA.

PRIPRAVIM TESTO ZA OSNOVNO PECIVO IZ LISTNATEGA TESTA, KUHANEGA TESTA, BISKVIT IN KREMNE MINI SLADICE IZ LISTNATEGA TESTA, BAVARSKO KREMO, PARFEJE, PECIVA IN SLADKE SUHE PIŠKOTE. PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA IN NJEGOV ROK UPORABE. Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM PRIPRAVITI NAŠTETE SLADICE.

SPOSOBNOSTI:

PRIPRAVLJEN SEM ANALIZIRATI IN RAZUMETI RECEPTE.

PAZIM, DA PRIPRAVIM POTREBNE SESTAVINE, OPREMO IN ORODJA.

PAZIM, DA NADZORUJEM KAKOVOST SESTAVIN.

RAZUMEM SESTAVINE ZA PRIPRAVO SVEŽEGA IN SUHEGA DROBNEGA PECIVA.

RAZUMEM, KAKO PRIPRAVITI TESTO ZA OSNOVNO PECIVO IZ LISTNATEGA TESTA, KUHANEGA TESTA,

BISKVIT IN KREMNE MINI SLADICE IZ LISTNATEGA TESTA, BAVARSKO KREMO, PARFEJE, PECIVA IN SLADKE SUHE PIŠKOTE.

PAZIM, DA PREVERIM KAKOVOST KONČNEGA IZDELKA IN NJEGOV ROK UPORABE.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA, ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

MODUL 6: PRAVILNO ČIŠČENJE ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV

OPIS MODULA: ZARADI PREDPISOV O ZDRAVJU IN VARNOSTI IN PREDPISOV O RAVNANJU S HRANO JE PRAVILNO ČIŠČENJE ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV ZELO POMEMBNO.

V TEM MODULU SE BO KUHARSKI POMOČNIK OB NEKOLIKO PODPORE IN ENOSTAVNO RAZUMLJIVIH NAVODILIH NAUČIL, KAKO PRAVILNO OČISTITI KUHINJSKE PRIPOMOČKE IN ORODJA, OPREMO, STROJE.

ENOTA 16: VARNO ČIŠČENJE OBIČAJNIH ORODIJ, PRIPOMOČKOV, OPREME, STROJEV

ZNANJE:

RAZLOŽIM, KAKO PREGLEDOVATI IN ČISTITI KUHINJSKE PRIPOMOČKE, OPREMO IN NAPRAVE.

DEM, KAKO USTREZNO ČISTITI IN SHRANJEVATI NOŽE.

DEM, KAKO USTREZNO RAZSTAVITI IN SESTAVITI OPREMO.

PODEM, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA OČIŠČENI TAKOJ PO UPORABI IN TEMELJITO OBRISANI, DA OSTANEJO V DOBREM STANJU.

DEM, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA OČIŠČENI Z UPORABO PRIPOROČENIH MATERIALOV ZA ČIŠČENJE.

DEM, DA JE TREBA VSE ORODJE, PRIPOMOČKE IN PREMIČNO OPREMO PO ČIŠČENJU VRNITI NA PRVOTNO MESTO.

NAŠTEJEM RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

DEM, DA JE TREBA ZA RAZLIČNA OBMOČJA IN STROJE UPORABLJATI RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

RAZLOŽIM, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTITI PEČICO.

RAZLOŽIM, KAKO PREDHODNO OČISTITI HLADILNIK.

DEM, KAKO PO PRANJU POLIRATI PRIBOR Z LIMONINO VODO ALI KISOM.

SPRETNOSTI:

PREGLEDUJEM IN ČISTIM KUHINJSKE PRIPOMOČKE, OPREMO IN NAPRAVE. ČISTIM IN SHRANJUJEM NOŽE.

RAZSTAVIM IN SESTAVIM OPREMO.

ORODJA, PRIPOMOČKE IN OPREMO OČISTIM TAKOJ PO UPORABI IN JIH TEMELJITO OBRIŠEM, DA OSTANEJO V DOBREM STANJU.

ORODJA, PRIPOMOČKE IN OPREMO OČISTIM S PRIPOROČENIMI MATERIALI ZA ČIŠČENJE.

VSE ORODJE, PRIPOMOČKE IN PREMIČNO OPREMO PO ČIŠČENJU VRNEM NA PRVOTNO MESTO.

ZA RAZLIČNA OBMOČJA IN STROJE UPORABLJAM RAZLIČNE MATERIALE ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

PREDHODNO OČISTIM PEČICO.

PREDHODNO OČISTIM HLADILNIK.
PO PRANJU POLIRAM PRIBOR Z LIMONINO VODO ALI KISOM.
Z NEKOLIKO PODPORE ZNAM VARNO OČISTITI OBIČAJNA ORODJA,
PRIPOMOČKE, OPREMO, STROJE.

SPOSOBNOSTI:

RAZUMEM, KAKO PREGLEDOVATI IN ČISTITI KUHINJSKE PRIPOMOČKE,
OPREMO IN NAPRAVE.

RAZUMEM, KAKO USTREZNO ČISTITI IN SHRANJEVATI NOŽE.

RAZUMEM, KAKO USTREZNO RAZSTAVITI IN SESTAVITI OPREMO.

ZAVEDAM SE, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA
OČIŠČENI TAKOJ PO UPORABI IN TEMELJITO OBRISANI,
DA OSTANEJO V DOBREM STANJU.

ZAVEDAM SE, DA MORAJO BITI ORODJA, PRIPOMOČKI IN OPREMA
OČIŠČENI Z UPORABO PRIPOROČENIH MATERIALOV ZA ČIŠČENJE.

VEŠ, DA JE TREBA VSE ORODJE, PRIPOMOČKE IN PREMIČNO OPREMO PO
ČIŠČENJU VRNITI NA PRVOTNO MESTO.

ZAVEDAM SE,

DA OBSTAJAJO RAZLIČNI MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

ZAVEDAM SE,

DA OBSTAJAJO RAZLIČNI MATERIALI ZA ČIŠČENJE IN ČISTILA.

RAZUMEM, KAKO PRAVILNO PREDHODNO OČISTITI PEČICO.

PAZIM, DA PREDHODNO OČISTIM HLADILNIK.

PAZIM, DA PO PRANJU SPOLIRAM PRIBOR Z LIMONINO VODO ALI KISOM.

ČE ME MOJ NADREJENI REDNO OPOMINJA,

ZNAM SKRBETI ZA VSE TE STVARI.

NAZIV KVALIFIKACIJE: POMOČNIK V TEKSTILNEM SEKTORJU

NIVO EOK/NOK: 1 OD 8

**POVEZANA KVALIFIKACIJA:
ŠIVALNI DELAVCI (EOK /NOK NIVO 2)**

**PODROČJE DEJAVNOSTI: INDUSTRIJSKA PROIZVODNJA
TEKSTILNIH IZDELKOV**

OPIS:

POMOČNIKI PRI ŠIVALNIH DELIH POMAGAJO IZDELOVATI TEKSTILNE IZDELKE. NAVADNO IZVAJAJO POMOŽNE NALOGE IN ZELO ENOSTAVNO LIKANJE. OPRAVLJAJO LE MALO LAHKIH ŠIVALNIH DEL.

POMOŽNA DELA ZA ORGANIZACIJE, KI IZDELUJEJO OBLEKE, DEKORACIJE ALI POSTELJNINO TER TUDI JADRA, ŠOTORE ALI ZASTAVE POVSOD, KJER SO IZDELKI NAREJENI IZ BLAGA.

POMOČNIKI NAVADNO DELAJO NA ISTEM DELOVNEM MESTU.

KJER DELO OPRAVLJAJO NAJBOLJE IN NAJHITREJE ZA REZALNO MIZO ALI V ŠIVALNICI ALI V LIKALNICI.

VEDNO DELAJO PO NEPOSREDNIH NAVODILIH NADZORNIKA.

MODULI:

MODUL 1: REZANJE IN ODSTRANJEVANJE DELOV VZORCA

MODUL 2: PRITRJEVANJE DELOV VZORCA

MODUL 3: ŠIVALNE IN POMOŽNE NALOGE

MODUL 4: ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV

MODUL 5: IZVAJANJE VMESNEGA LIKANJA IN ZAKLJUČNIH LIKALNIH DEL

MODUL 6: USTREZNO RAVNANJE Z MATERIALOM MED OBDELAVO

MODUL 7: SOCIALNO IN NEODVISNO VEDENJE MED DELOM

MODUL 1: REZANJE IN ODSTRANJEVANJE DELOV VZORCA

ENOTA 1: PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA

ZNANJE:

ZNAM PRIPRAVITI REZALNO MIZO.

POZNAM OPREMO ZA REZANJE.

VEM, ZA KAJ SE UPORABLJA.

ISTO VELJA ZA ORODJA IN PRIPOMOČKE.

ZNAM RAZLOŽITI,

ZAKAJ JE USTREZNA PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA POMEMBNA.

POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV, POVEZANIH Z REZANJEM.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM PRIPRAVITI REZALNO MIZO.

ZNAM IZBRATI PRAVO OPREMO ZA MOJO NALOGO TER PRAVO ORODJE IN PRIPOMOČKE.

VSE ZNAM RAZPOREDITI NA SVOJEM DELOVNEM MESTU,

TAKO DA JIH LAHKO DOSEŽEM ALI ODLOŽIM.

POSKRBIM, DA NIČ NE PADE Z MIZE.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.

VEDNO NAREDIM, KAR MI REČEJO.

RAZUMEM, ZAKAJ MORA BITI DELOVNO MESTO USTREZNO PRIPRAVLJENO.

MISLIM, DA JE POMEMBNO IMETI UREJENO DELOVNO MESTO.

ENOTA 2: RAZPOREJANJE BLAGA

ZNANJE:

ZNAM RAZPROSTRETI EN SLOJ BLAGA.

ZNAM RAZPROSTRETI BLAGO NA REZALNI MIZI.

VEM, DA IMA BLAGO PRAVO IN NAPAČNO STRAN.

ZNAM PREPOZNATI NAPAKE NA BLAGU.

VEM, DA MORAJO BITI TE NAPAKE JASNO OZNAČENE.

POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV ZA RAVNANJE Z BLAGOM.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM RAZPROSTRETI EN SLOJ BLAGA.
 ZNAM POLOŽITI BLAGO NA MIZO S PRAVO STRANJO NAVZGOR.
 ZNAM PREPOZNATI OČITNE NAPAKE V TKANJU IN JIH OZNAČITI.
 ZNAM PREPOZNATI NAPAČNE BARVE.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
 VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
 DEM, DA JE RAZPROSTIRANJE BLAGA POMEMBNO.
 ZATO SE ZELO POTRUDIM, DA BLAGO PRAVILNO RAZPROSTREM.

ENOTA 3: RAZPOREJANJE DELOV VZORCA ZA REZANJE**ZNANJE:**

DEM, KAJ JE RAZPOREDITEV REZANJA.
 ZNAM RAZLOŽITI IN POKAZATI RAZPOREDITEV REZANJA.
 DEM, DA MORA BITI RAZPOREDITEV REZANJA TAKŠNA,
 DA PRIHRANI BLAGO IN DA JE REZANJE ENOSTAVNO.
 POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV,
 POVEZANIH Z RAZPOREDITVIJO REZANJA.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM USTVARITI PREPROSTO RAZPOREDITEV REZANJA
 NA BLAGU
 ALI RAČUNALNIKU.
 ZNAM BITI POZOREN NA RAVNO STRUKTURO BLAGA IN NA SMER VLAKEN.
 REZANJE ZNAM RAZPOREDITI TAKO, DA PORABIM ČIM MANJ BLAGA.
 ZNAM SE IZOGNITI UPORABI OZNAČENIH MEST.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
 VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
 RAZUMEM, DA SO RAZPOREDITVE REZANJA ZELO POMEMBNE IN DA NE
 SMEM DELATI NAPAK.
 VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA RAZPOREDITVE REZANJA PRAVILNO OBLIKUJEM.

ENOTA 4: REZANJE PREPROSTIH KOSOV IN ZAZNAMOVANJE

ZNANJE:

ZNAM RAZLOŽITI IN POKAZATI, KAKO NAŠA ORGANIZACIJA IZVAJA REZANJE. POZNAM OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA REZANJE IN JO ZNAM UPORABLJATI.

POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV ZA REZANJE IN ZAZNAMOVANJE.

POZNAM PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU.

VEM, KAJ POMENI KAKOVOSTNO REZANJE.

SPRETNOSTI, POVEZANE Z REZANJEM IN ZAZNAMOVANJEM:

Z VELIKO PODPORE ZNAM IZREZOVATI IN ZAZNAMOVATI DELE VZORCEV.

ZNAM UPORABLJATI ŠKARJE ZA GROBO REZANJE IN FINO REZANJE ZA DELE Z RAVNIM KROJEM.

ZNAM ZAZNAMOVATI DELE.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.

S ŠKARJAMI ZA IZREZOVANJE SEM ZELO PREVIDEN.

PAZIM, DA NE POŠKODUJEM SEBE ALI KOGA DRUGEGA.

TAKOJ POVEM DRUGIM, ČE JE KAJ NAROBE S ŠKARJAMI.

IZREZANE DELE ZNAM POVEZATI IN JIH POLOŽITI NA PRAVO MESTO ZA NADALJNJE DELO.

ZNAM UREDITI IN POČISTITI DELOVNO MESTO.

OSTANKE ZNAM ODNESTI NA PRAVO MESTO.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA JE IZREZOVANJE ZELO POMEMBNA NALOGA.

SLABO IZREZANIH DELOV SE NE DA POPRAVITI.

VEM, DA LAHKO PRI IZREZOVANJU PRIHRANIM BLAGO ALI GA ZAPRAVIM IN DA NEPRAVILNO IZREZANI KOSI NE BODO IMELI PRAVIH MER.

VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA PRAVILNO IZREŽEM BLAGO.

ENOTA 5: OZNAČEVANJE DELOV VZORCA

ZNANJE:

ZNAM RAZLOŽITI IN POKAZATI ZA KAJ SE UPORABLJA OZNAČEVANJE DELOV VZORCA.

VEM, DA OZNAČUJEMO Z UPORABO PREDLOG.

POZNAM OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA OZNAČEVANJE IN JO ZNAM UPORABLJATI.

POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV, KI SE UPORABLJAJO ZA OZNAČEVANJE.

SPRETNOSTI, POVEZANE Z OZNAČEVANJEM:

Z VELIKO PODPORE ZNAM OZNAČEVATI DELE VZORCEV.

ZNAM UPORABLJATI OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA OZNAČEVANJE.

KO UPORABLJAM ŠKARJE ZA OZNAČEVANJE, PAZIM,

DA NE POŠKODUJEM SEBE ALI KOGA DRUGEGA.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

VEM, DA NAPAČNE OZNAKE POVZROČIJO NAPAČNO ŠIVANJE.

VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA STVARI PRAVILNO OZNAČUJEM.

MODUL 2: PRITRJEVANJE DELOV VZORCA

ENOTA 6: PRITRJEVANJE DELOV VZORCA

ZNANJE:

VEM, ZAKAJ PRITRJUJEMO STVARI, IN LAHKO NAVEDEM PRIMER.

VEM, DA MORA BITI OPREMA ZA PRITRJEVANJE USTREZNO SESTAVLJENA.

VEM, DA JE POMEMBNO, DA SE PRITRJENO BLAGO OHLADI.

POZNAM OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA PRITRJEVANJE IN JO ZNAM UPORABLJATI.

POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA S PRITRJEVANJEM.

POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV, KI SE UPORABLJAJO ZA PRITRJEVANJE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM PRITRJEVATI DELE VZORCEV.

ZNAM IZBRATI PRAVO OPREMO ZA PRITRJEVANJE ZA MOJO NALOGO.

ZNAM UPRAVLJATI STISKALNICO ZA LEPLJENJE.

ZNAM UPORABLJATI LIKALNIK ZA PRITRJEVANJE.

ZNAM PUSTITI, DA SE PRITRJENI DELI NEKAJ ČASA OHLAJAJO.

PRITRJENE DELE ZNAM POVEZATI IN JIH POLOŽITI NA PRAVO MESTO ZA NADALJNJE DELO.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

NE SMEM SPREMINJATI NASTAVITEV OPREME ZA LIKANJE.

KO UPORABLJAM LIKALNIK ZA PRITRJEVANJE,

MORAM PAZITI NA PRITISK IN ČAS.

DEM, DA MORAM PRITRJEVANJE USTREZNO IZVESTI.

DRUGAČE SE BO NETKANA PODLOGA KASNEJE RAZRAHLJALA.

VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA STVARI PRAVILNO PRITRDIM.

PRITRJENIH DELOV NE PREDAM NAPREJ, DOKLER MI TEGA NE NAROČIJO.

MODUL 3: ŠIVALNE IN POMOŽNE NALOGE

ENOTA 7: PRIPRAVA OPLETNEGA ŠIVALNEGA STROJA:

ZNANJE, POVEZANO Z OPLETNIM ŠIVALNIM STROJEM:

POZNAM OPLETNI ŠIVALNI STROJ IN ZNAM POKAZATI, KAKŠNE ŠIVE DELA.

DEM, ZA KAJ SE UPORABLJA.

DEM, DA IMA PREMIČNO REZILO, KI ME LAHKO POŠKODUJE.

DEM, DA JE VSTAVLJANJE SUKANCA ZELO TEŽKO.

SPRETNOSTI, POVEZANE S PRIPRAVO OPLETNEGA ŠIVALNEGA STROJA:

ZNAM PREPOZNATI OPLETNI ŠIVALNI STROJ IN GA IZBRATI.

POVEM, KO POTREBUJEM NEKOGA, DA MI PRIPRAVI ŠIVALNI STROJ IN ČE JE STROJ MALO POŠKODOVAN.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA JE PRIPRAVA ŠIVALNEGA STROJA PREZAHTEVNA ZAME.

NE TRUDIM SE, DA BI KAJ POPRAVIL.

PUSTIM, DA OBE NALOGE OPRAVIJO DRUGI.

OPLETNI ŠIVALNI STROJ UPORABLJAM SAMO, KO MI TO KDO NAROČI.

ENOTA 8: PRIPRAVA ŠIVALNEGA STROJA ZA DVOJNE ŠIVE

ZNANJE, POVEZANO S ŠIVALNIM STROJEM ZA DVOJNE ŠIVE:

POZNAM ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE IN ZNAM POKAZATI, KAKŠNE ŠIVE DELA IN VEM, ZA KAJ SE UPORABLJA. ZNAM PRIPRAVITI ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE. VEM, KATERE NASTAVITVE LAHKO SPREMENIM IN KJE SE JIH NASTAVLJA. VEM, KAKO SE IMENUJEJO NEKATERI DELI STROJA.

ZNANJE, POVEZANO S TAČKO:

VEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNE VRSTE TAČK. ZNAM RAZLOŽITI ALI POKAZATI, ZA KAJ SE UPORABLJA VSAJ ENA TAČKA. VEM, KAKO SE TAČKA IMENUJE.

ZNANJE, POVEZANO S PRIPOMOČKI:

VEM, DA LAHKO PRIPOMOČKI POENOSTAVIJO ŠIVANJE. ZNAM RAZLOŽITI ALI POKAZATI, ZA KAJ SE UPORABLJA VSAJ EN PRIPOMOČEK. VEM, KAKO SE PRIPOMOČEK IMENUJE.

ZNANJE, POVEZANO Z IGLAMI ŠIVALNEGA STROJA:

VEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNE VRSTE IGEL ŠIVALNEGA STROJA. NAVESTI ZNAM VSAJ EN PRIMER, KAKO PREPOZNATI POŠKODOVANO IGLO. VEM, DA JE TREBA POŠKODOVANE IGLE ŠIVALNEGA STROJA TAKOJ ZAMENJATI. VEM, ZAKAJ JE TREBA POŠKODOVANE IGLE ŠIVALNEGA STROJA TAKOJ ZAMENJATI.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM PRIPRAVITI ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE. ZNAM ZAMENJATI ZGORNJO NIT, TAKO DA NAREDIM VOZEL IN JO POVLEČEM SKOZI IN SPREMENITI NEKAJ NASTAVITEV. ZNAM PREPOZNATI ZLOMLJENO IGLO. ZNAM PREPOZNATI, DA JE NEKAJ NAROBE S STROJEM, IN TO NEKOMU POVEDATI. UPOŠTEVAM PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA JE PRIPRAVA ŠIVALNEGA STROJA ZA DVOJNE ŠIVE PREZAHTEVNA ZAME. ZATO PUSTIM DRUGIM, DA TO STORIJO. VEM, KAKO SE ZAMENJA ZGORNJA NIT.

DEM, DA MORA BITI ŠIVALNI STROJ MED PRIPRAVO VEDNO IZKLOPLJEN.
DEM, DA SE LAHKO SE POŠKODUJEM,
ČE MED PRIPRAVO PRITISNEM NA NOŽNI PEDAL.
RAZUMEM, DA ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE UPORABLJAM SAMO,
KO MI TO NAROČIJO.

ENOTA 9: RAZPOREDITEV ORODIJ IN PRIPOMOČKOV

ZNANJE:

POZNAM ORODJA IN PRIPOMOČKE ZA ŠIVANJE IN ZNAM NAŠTETI NEKAJ
NJIHOVIH IMEN.
DEM, ZA KAJ SE UPORABLJAJO IN KAKO JIH UPORABLJATI.
DEM, DA JIH MORAM VEDNO IMETI NA DOSEGU ROKE.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM IZBRATI PRAVA ORODJA IN PRIPOMOČKE ZA
MOJO NALOGO.
ZNAM JIH RAZPOREDITI TAKO,
DA JIH ENOSTAVNO DOSEŽEM IN DA ME NE OVIRAJO PRI DELU.
ZNAM JIH USTREZNO UPORABLJATI.
UPORABLJAM JIH PREVIDNO IN PAZIM NANJE.
PAZIM, DA NE PADEJO NA TLA.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
RAZUMEM, DA MORAJO BITI ORODJA IN PRIPOMOČKI LAHKO DOSTOPNI IN
DA JE UREJENOST DELOVNEGA MESTA POMEMBNA.

ENOTA 10: RAZPOREJANJE ŠIVALNIH MATERIALOV

ZNANJE:

DEM, KJE DOBIM MATERIAL.
DEM, DA MORAM VSE POSTAVITI NA MESTO, KI JE ENOSTAVNO DOSTOPNO
IN DA JE VSE UREJENO IN NERAZMETANO TER DA SE NIČ NE UMAŽE.
POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV, POVEZANIH S ŠIVALNIMI MATERIALI.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM IZBRATI MATERIALE ZA MOJO NALOGO.
 NA SVOJEM DELOVNEM MESTU JIH ZNAM RAZPOREDITI TAKO,
 DA JIH ENOSTAVNO DOSEŽEM IN DA SO JASNO IN UREJENO POSTAVLJENI.
 ZNAM JIH RAZPOREDITI TAKO, DA NE PADEJO TAKOJ NA TLA.
 ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
 ZATO VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
 VEM, DA SI VZAMEM SAMO MATERIALE,
 KI JIH POTREBUJEM IN DA MORAM Z NJIMI PREVIDNO RAVNATI.
 ZATO ZELO PAZIM, DA SE NIČ NE POŠKODUJE ALI UMAŽE.

ENOTA 11: PRILAGAJANJE DELOVNEGA STOLA**ZNANJE:**

VEM, DA SE NAVADNO ŠIVA SEDE.
 VEM, DA PREDOLGO SEDENJE NI ZDRAVO IN DA JE SLABA DRŽA ŠE MANJ
 ZDRAVA.
 VEM, DA JE POMEMBNO, DA SVOJ STOL PRAVILNO PRILAGODIM.
 VEM, KAKO TO NAREDITI.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM PRAVILNO PRILAGODITI SVOJ STOL.
 KO SEDIM, ZNAM POVEDATI, ALI JE MOJ STOL PRAVILNO PRILAGOJEN.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
 VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
 RAZUMEM, DA JE NEPRAVILNO SEDENJE ZELO NEZDRAVO.
 RAZUMEM TUDI, DA MORAM PAZITI NASE, DA OSTANEM ZDRAV.
 ZDI SE MI ZELO POMEMBNO, DA JE MOJ STOL PRAVILNO PRILAGOJEN.

ENOTA 12: IZVAJANJE ŠIVALNIH NALOG

ZNANJE:

POZNAM RAZLIČNE VRSTE ŠIVOV.

VEM, KATERE ŠIVE SE IZDELUJE Z OPLETNIM STROJEM IN KATERE S STROJEM ZA DVOJNE ŠIVE.

ZNAM UPORABLJATI OBA ŠIVALNA STROJA.

VEM, DA LAHKO OPRAVLJAM SAMO ZELO ENOSTAVNE ŠIVALNE NALOGE.

PRI ŠIVANJU ZNAM UPORABLJATI ORODJA IN PRIPOMOČKE.

VEM, DA JE TREBA SLABO ZAŠITE ŠIVE PONOVO ODPRETI.

POZNAM NEKAJ TEHNIK ŠIVANJA IN NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV, POVEZANIH S ŠIVANJEM.

POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA S ŠIVANJEM.

POZNAM PRAVILA ZA ZDRAVO DRŽO.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM OPRAVLJATI ŠIVALNE NALOGE.

ZNAM ŠIVATI Z OPLETNIM ŠIVALNIM STROJEM IN S STROJEM ZA DVOJNE ŠIVE.

ZNAM POPRAVITI NEOBDELANE ROBOVE IN ZAŠITI DELE SKUPAJ, ČE SO ŠIVI RAVNI IN KRAJŠI.

ZNAM ŠIVATI IN OBROBITI DEKORATIVNE ŠIVE S POSEBNO TAČKO ALI UPORABITI USTREZNI DODATEK.

ZNAM UPORABLJATI NEKAJ TEHNIK ŠIVANJA.

ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA S ŠIVANJEM.

ZNAM PAZITI NA DRŽO.

VEM, KDAJ SEM NAPET IN SE MORAM RAZGIBATI.

Z VELIKO PODPORE ZNAM IZVAJATI SPROSTITVENE VAJE.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.

ZATO VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

VEM, DA LAHKO OPRAVLJAM SAMO ZELO ENOSTAVNE ŠIVALNE NALOGE.

RAZUMEM, DA LAHKO NAVADNO SPREJMEM LE NEKAJ PODNALOG IN DA MORAJO BITI ŠIVI ZELO KAKOVOSTNI.

ZATO SE VEDNO ZELO TRUDIM, DA STVARI PRAVILNO ZAŠIJEM.

RAZUMEM, DA ZAŠITE KOSE PREDAM NAPREJ SAMO, KO MI TO REČEJO.

ENOTA 13: IZVAJANJE POMOŽNIH NALOG

ZNANJE:

VEM, DA JE TREBA ZA DOLOČENO DELO OPRAVITI POMOŽNE NALOGE.
 VEM, DA SO DEL PROIZVODNEGA PROCESA.
 ZNAM NAŠTETI IN PRIKAZATI NEKAJ PRIMEROV.
 VEM, DA SO TE NALOGE ENAKO POMEMBNE KOT ŠIVALNE NALOGE.
 VEM, DA Z NJIHOVIM OPRAVLJANJEM POMAGAM ŠIVALCEM.
 VEM TUDI, DA SO TE NALOGE NAVADNO LAŽJE KOT ŠIVALNE NALOGE.
 POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE S POMOŽNIMI NALOGAMI.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM OPRAVLJATI POMOŽNE NALOGE.
 ZNAM UPORABLJATI PREDLOGO ZA REZANJE NA DOLŽINO.
 ZNAM PRIPETI STVARI NA BLAGO ALI JIH PRIŠITI ROČNO.
 ZNAM OZNAČITI ALI ZAZNAMOVATI STVARI IN PRITRDITI OBROČKE.
 ZNAM PRITRDITI DRSNI DEL IN GLAVE ZADRG.
 ZNAM NAMESTITI PLASTIČNE ZAPONKE NA PASOVE.
 DELE ZNAM OBRAČATI Z NOTRANJO STRANJO NAVZVEN IN JIH NAPOLNITI S POLNILOM.
 ZNAM ZAPAKIRATI IZDELKE V VREČKE IN VELIKO DRUGIH STVARI.
 ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.
 ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU IN OHRANJATI DOBRO DRŽO MED DELOM.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
 VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
 VEM, DA JE ZELO POMEMBNO, DA SVOJE POMOŽNE NALOGE TOČNO IZVAJAM.
 ZELO SE TRUDIM, DA POMOŽNE NALOGE PRAVILNO IZVAJAM.
 RAZUMEM, DA SVOJE DELO PREDAM NAPREJ SAMO, KO MI TO NAROČIJO.

MODUL 4: ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV

ENOTA 14: ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV

ZNANJE, POVEZANO Z VZDRŽEVANJEM STROJEV:

ZNAM RAZLOŽITI, ZAKAJ JE POMEMBNO REDNO VZDRŽEVANJE ŠIVALNIH STROJEV.

ZNAM RAZLOŽITI, KAJ POMENI ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV.
VEM, KAJ PRI TEM UPORABLJATI IN KAKO TO DELATI.
POZNAM PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM ČISTITI IN VZDRŽEVATI STROJE.
ZNAM IZBRATI PRAVE PRIPOMOČKE ZA TO.
ZNAM USTREZNO ODVREČI KRPE Z OLJEM.
ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU.
OB KONCU DELOVNEGA DNE ZNAM OČISTITI STROJE IN JIH ZAŠČITITI
PRED PRAHOM.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
ZATO VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
VEM, KAKO POMEMBNO JE ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV.
VEM, KAKO POMEMBNO JE, DA STROJE ZAŠČITIM PRED ŠKODO IN PRAHOM.
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV REDNO OPRAVLJAM.

MODUL 5: IZVAJANJE VMESNEGA LIKANJA IN ZAKLJUČNIH LIKALNIH DEL

ENOTA 15: IZVAJANJE VMESNEGA LIKANJA IN ZAKLJUČNIH LIKALNIH DEL

ZNANJE:

ZNAM RAZLOŽITI NAMEN LIKANJA.
ZNAM RAZLOŽITI ALI POKAZATI, KAJ JE VMESNO LIKANJE IN ZAKLJUČNO
LIKANJE.
ZNAM RAZLOŽITI, ZAKAJ JE POMEMBNO, DA SE IZDELKI POSUŠIJO IN
OHLADIJO.
POZNAM OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA LIKANJE.
VEM, DA JE TREBA LIKALNIKE PRAVILNO NASTAVITI.
POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA Z LIKANJEM.
POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV, POVEZANIH Z LIKANJEM.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM IZVAJATI VMESNO IN ZAKLJUČNO LIKANJE.
Z VELIKO PODPORE ZNAM PRIPRAVITI PARNI LIKALNIK.

ZNAM IZBRATI PRAVE PRIPOMOČKE ZA LIKANJE IN JIH UPORABLJATI.
 ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI LIKALNIK.
 ZNAM UPORABLJATI NEKAJ TEHNIK LIKANJA.
 ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.
 ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA Z LIKANJEM.
 POZNAM PRAVILNO DRŽO ZA LIKANJE.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
 VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
 ZAVEDAM SE, DA JE LIKANJE POMEMBNO.
 RAZUMEM, DA PRAVILNO VMESNO LIKANJE POENOSTAVI ŠIVANJE IN DA JE REZULTAT ZATO BOLJ KAKOVOSTEN.
 RAZUMEM, DA JE ZARADI PRAVILNEGA KONČNEGA LIKANJA IZDELEK LEPŠI.
 VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA IZDELKE PRAVILNO LIKAM.

MODUL 6: USTREZNO RAVNANJE Z MATERIALOM MED OBDELAVO

ENOTA 16: USTREZNO RAVNANJE Z MATERIALOM MED OBDELAVO

ZNANJE:

VEM, DA OBSTAJAJO NARAVNA IN SINTETIČNA VLAKNA.
 VEM, DA OBSTAJA TKANO, PLETENO IN NETKANO BLAGO.
 ZNAM PREPOZNATI RAZLIČNE VRSTE BLAGA.
 VEM, DA SE MATERIALI MED OBDELAVO RAZLIČNO OBNAŠAJO.
 VEM, KAKŠNE UČINKE IMA OBDELAVA RAZLIČNIH VRST BLAGA.
 POZNAM NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV, POVEZANIH Z MATERIALI.

SPRETNOSTI:

Z VELIKO PODPORE ZNAM PREPOZNATI LASTNOSTI MATERIALA IN Z MATERIALOM USTREZNO RAVNATI.
 ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI NEKAJ TEHNIČNIH IZRAZOV.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM POMOČ.
 VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA LAHKO IMAJO MATERIALI RAZLIČNE LASTNOSTI IN DA JE LASTNOSTI POTREBNO MED OBDELAVO UPOŠTEVATI.
RAZUMEM, DA MORAM VEDNO PRAVILNO DELATI Z MATERIALOM.

MODUL 7: SOCIALNO IN NEODVISNO VEDENJE MED DELOM

ENOTA 17: SOCIALNO VEDENJE MED DELOM

ZNANJE, POVEZANO S SOCIALNIM VEDENJEM:

VEM, KAJ POMENI SOCIALNO VEDENJE.

ZNAM NAVESTI NEKAJ PRIMEROV.

ZNAM NAŠTETI DELA, PRI KATERIH JE POMEMBNO, DA SE SOCIALNO VEDEM.

ZNAM POVEDATI, ALI SE NEKDO VEDE SOCIALNO.

ZNAM POVEDATI, ALI SE JAZ VEDEM SOCIALNO.

ZNAM OCENITI, KATERE NALOGE SO PRIMERNE ZAME IN KATERE NISO.

SOCIALNE SPOSOBNOSTI:

Z VELIKO PODPORE SE ZNAM UČITI V SKUPINI ALI SODELOVATI Z DRUGIMI.

Z VELIKO PODPORE ZNAM DRUGIM POSTAVLJATI VPRAŠANJA IN DRUGIM GOVORITI O SEBI.

Z VELIKO PODPORE LAHKO VIDIM,

KDAJ DRUGI POTREBUJEJO POMOČ IN JIM POMAGAM.

Z VELIKO PODPORE ZNAM SPREJETI KRITIKO IN SE TRUDIM, DA USTREZNO RAVNAM.

Z VELIKO PODPORE ZNAM PODATI KRITIKO NA PRIJAZEN NAČIN.

Z VELIKO PODPORE SE ZNAM NA DELU VESTI SOCIALNO.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA POTREBUJEM POMOČ PRI SOCIALNEM VEDENJU.

ZATO VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA SE MORAM NA DELU VESTI DRUGAČE KOT DOMA.

RAZUMEM, KAKŠNO AVTORITETO IMAJO MOJI NADREJENI IN KAJ SE LAHKO ZGODI,

ČE JIH NE SPOŠTUJEM.

VEM, DA SE MORAM PRI ŠIVANJU LEPO VESTI IN DA OBSTAJAJO TUDI

NALOGE, PRI KATERIH TO NI TAKO POMEMBNO.

VEM, DA JE POMEMBNO, DA SI VSAK NAJDE SVOJE MESTO.

ENOTA 18: NEODVISNO VEDENJE NA DELU

ZNANJE, POVEZANO S POJMOM "NEODVISNOST":

VEM, KAJ POMENI "NEODVISNOST".

ZNAM NAVESTI NEKAJ PRIMEROV.

VEM, KAKO POMEMBNO JE, DA LAHKO DELAM NEODVISNO.

VEM, DA SE MORAM NAUČITI BITI NEODVISEN.

ZNAM POVEDATI, ALI NEKDO DELA NEODVISNO.

ZNAM POVEDATI, ALI JAZ DELAM NEODVISNO IN KATERE NALOGE LAHKO OPRAVLJAM NEODVISNO.

VEM, KATERI PRIPOMOČKI MI PRI TEM POMAGAJO.

SPRETNOSTI, POVEZANE Z NEODVISNOSTJO:

Z VELIKO PODPORE SE TRUDIM BITI NEODVISEN.

KADAR POTREBUJEM POMOČ, SAM PROSIM ZANJO.

ČE ČESA NE RAZUMEM, VPRAŠAM.

POKAŽEM, DA SEM SE PRIPRAVLJEN UČITI.

STOPNJA NEODVISNOSTI:

RAZUMEM, DA SE MORAM ŠE VELIKO NAUČITI.

RAZUMEM, DA LAHKO DELAM NEODVISNO SAMO,

KADAR NE POTREBUJEM VEČ NOBENE POMOČI.

RAZUMEM, DA LAHKO POSTANEM NEODVISEN SAMO,

ČE SI TO RES ŽELIM IN DA SE BOM ZATO MORAL POTRUDITI.

RAZUMEM TUDI, DA NE MOREM SPREJETI ODGOVORNOSTI,

DOKLER NISEM SAMOSTOJEN.

NAZIV KVALIFIKACIJE: ŠIVALNI DELAVCI

NIVO EOK/NOK: 2 OD 8

**POVEZANA KVALIFIKACIJA:
POMOČNIK V TEKSTILNEM SEKTORJU (EOK /NOK NIVO 1)**

**PODROČJE DEJAVNOSTI: INDUSTRIJSKA PROIZVODNJA
TEKSTILNIH IZDELKOV**

OPIS:

USLUŽBENCI NA PODROČJU ŠIVALNIH DEL POMAGAJO IZDELOVATI TEKSTILNE IZDELKE.

IZVAJAJO POMOŽNE NALOGE, PREPROSTO ŠIVANJE IN LIKANJE.

ŠIVALNI DELAVCI DELAJO ZA ORGANIZACIJE, KI IZDELUJEJO OBLEKE, DEKORACIJE ALI POSTELJNINO TER TUDI JADRA, ŠOTORE ALI ZASTAVE POVSOD, KJER SO IZDELKI NAREJENI IZ BLAGA ALI Z BLAGOM.

USLUŽBENCI NA PODROČJU ŠIVALNIH DEL NAVADNO DELAJO NA ISTEM DELOVNEM MESTU, KJER DELO OPRAVLJAJO NAJBOLJE IN NAJHITREJE ZA REZALNO MIZO ALI V ŠIVALNICI ALI V LIKALNICI.

VEDNO DELAJO VEČINOMA PO NAVODILIH NADZORNIKA.

UČNI MODULI:

MODUL 1: REZANJE IN ODSTRANJEVANJE DELOV VZORCA

MODUL 2: PRITRJEVANJE DELOV VZORCA

MODUL 3: ŠIVALNE IN POMOŽNE NALOGE

MODUL 4: ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE NAPRAV

MODUL 5: IZVAJANJE VMESNEGA LIKANJA IN ZAKLJUČNIH LIKALNIH DEL

MODUL 6: USTREZNO RAVNANJE Z MATERIALOM MED OBDELAVO

MODUL 7: SOCIALNO IN NEODVISNO VEDENJE MED DELOM

MODUL 1: REZANJE IN ODSTRANJEVANJE DELOV VZORCA

ENOTA 1: PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA

ZNANJE:

ZNAM PRIPRAVITI REZALNO MIZO.

POZNAM OPREMO ZA REZANJE.

VEM, ZA KAJ SE UPORABLJA.

ISTO VELJA ZA ORODJA IN PRIPOMOČKE.

ZNAM RAZLOŽITI, ZAKAJ JE USTREZNA PRIPRAVA DELOVNEGA MESTA POMEMBNA.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE Z REZANJEM.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM PRIPRAVITI REZALNO MIZO.

ZNAM IZBRATI PRAVO OPREMO ZA NALOGO IN PRAVO ORODJE IN PRIPOMOČKE.

ZNAM IZBRATI PRAVO BLAGO IN PRAVE PREDLOGE ZA REZANJE.

VSE ZNAM RAZPOREDITI NA SVOJEM DELOVNEM MESTU, TAKO DA JIH LAHKO DOSEŽEM ALI ODLOŽIM.

POSKRBBIM, DA NIČ NE PADE Z MIZE.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, ZAKAJ MORA BITI DELOVNO MESTO USTREZNO PRIPRAVLJENO.

MISLIM, DA JE POMEMBNO IMETI UREJENO DELOVNO MESTO.

ENOTA 2: RAZPOREJANJE BLAGA

ZNANJE:

ZNAM RAZPROSTRETI EN ALI VEČ SLOJEV BLAGA.

VEM, ZAKAJ IZBEREMO ENO ALI DRUGO.

ZNAM RAZPROSTRETI BLAGO NA REZALNI MIZI.

ZNAM PREPOZNATI PRAVO IN NAPAČNO STRAN BLAGA.

ZNAM PREPOZNATI NAPAKE NA BLAGU.

VEM, DA MORAJO BITI TE NAPAKE JASNO OZNAČENE.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE ZA RAVNANJE Z BLAGOM.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM IZBRATI BLAGO ZA REZANJE IN RAZPROSTRETI EN ALI VEČ SLOJEV BLAGA.

ZNAM RAZLIKOVATI PRAVO STRAN BLAGA OD NAPAČNE.

ZNAM POLOŽITI BLAGO NA MIZO S PRAVO STRANJO NAVZGOR.

ZNAM OPAZITI OČITNE NAPAKE V TKANJU IN JIH OZNAČITI IN TUDI NAPAČNE BARVE.

ZNAM POMAGATI RAZPROSTRETI VEČ SLOJEV BLAGA.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA LAHKO RAZPROSTREM LE EN SLOJ VZORČASTEGA BLAGA.

RAZUMEM, DA LAHKO RAZPROSTREM VEČ SLOJEV LE SKUPAJ Z DRUGIMI.

VEM, DA JE RAZPROSTIRANJE BLAGA POMEMBNO.

ZATO SE ZELO POTRUDIM, DA BLAGO PRAVILNO RAZPROSTREM.

ENOTA 3: RAZPOREJANJE DELOV VZORCA ZA REZANJE

ZNANJE:

POZNAM RAZLIKE MED RAZPOREDITVAMI REZANJA NA BLAGU IN PAPIRJU.

ZNAM RAZLOŽITI RAZLIKO.

VEM, DA MORA BITI RAZPOREDITEV REZANJA TAKŠNA,

DA PRIHRANI BLAGO IN DA JE REZANJE ENOSTAVNO.

ZNAM RAZLOŽITI, NA KAJ MORAM BITI POZOREN PRI OBLIKOVANJU

RAZPOREDITVE REZANJA.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE Z RAZPOREDITVIJO REZANJA.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO USTVARIM PREPROSTO RAZPOREDITEV REZANJA NA BLAGU ALI RAČUNALNIKU.

ZNAM BITI POZOREN NA RAVNO STRUKTURO BLAGA IN NA SMER VLAKEN IN DA Z MOJO RAZPOREDITVIJO REZANJA NE ZAPRAVLJAM BLAGA.

ZNAM SE IZOGNITI UPORABI OZNAČENIH MEST.

ZNAM POMAGATI OBLIKOVATI RAZPOREDITEV REZANJA NA VEČ SLOJIH BLAGA.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA SO RAZPOREDITVE REZANJA ZELO POMEMBNE IN DA NE SMEM DELATI NAPAK.

VEM, DA NAPAČNO RISANJE POVZROČI NAPAČNO ŠIVANJE IN DA LAHKO TO POVZROČI STROŠKE.

ZATO SE VEDNO ZELO TRUDIM, DA RAZPOREDITVE REZANJA PRAVILNO OBLIKUJEM.

VEDNO NEKOGA PROSIM, DA PREGLEDA MOJO RAZPOREDITEV REZANJA, PREDEN JE ODOBRENA ZA REZANJE.

ENOTA 4: REZANJE PREPROSTIH KOSOV IN ZAZNAMOVANJE

ZNANJE:

VEM, DA LAHKO DELE REŽEMO NA RAZLIČNE NAČINE.

ZNAM NAVESTI NEKAJ PRIMEROV.

POZNAM OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA REZANJE.

VEM, KAKO IN ZA KAJ JO UPORABLJATI.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE ZA REZANJE IN ZAZNAMOVANJE.

POZNAM PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU.

VEM, KAJ POMENI KAKOVOSTNO REZANJE.

SPRETNOSTI, POVEZANE Z REZANJEM IN ZAZNAMOVANJEM:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM IZREZOVATI IN ZAZNAMOVATI DELE VZORCEV.

ZNAM NAREDITI GROB REZ NA ENEM SLOJU BLAGA IN FINI REZ NA ENEM ALI DVEH SLOJIH BLAGA.

MED IZREZOVANJEM RAVNAM Z OPREMO PREVIDNO.

UPOŠTEVAM PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU.

TAKOJ POVEM DRUGIM, ČE JE KAJ NAROBE Z OPREMO ZA REZANJE.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

IZREZANE DELE ZNAM POVEZATI IN JIH POLOŽITI NA PRAVO MESTO ZA NADALJNJE DELO.

ZNAM UREDITI IN POČISTITI DELOVNO MESTO.

OSTANKE ZNAM ODNESTI NA PRAVO MESTO.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA JE IZREZOVANJE ZELO POMEMBNA NALOGA IN DA SE SLABO IZREZANIH DELOV NE DA POPRAVITI.
VEM, DA LAHKO PRI IZREZOVANJU PRIHRANIM BLAGO ALI GA ZAPRAVIM IN DA NEPRAVILNO REZANJE NE BO IMELO PRAVIH MER.
ZELO SE POTRUDIM, DA STVARI PRAVILNO IZREZUJEM.
REZATI ZAČNEM ŠELE, KO MI TO NAROČIJO.

ENOTA 5: OZNAČEVANJE DELOV VZORCA

ZNANJE:

VEM, ZA KAJ SE UPORABLJA OZNAČEVANJE DELOV VZORCA.
ZNAM RAZLOŽITI IN POKAZATI ZA KAJ SE UPORABLJA OZNAČEVANJE DELOV VZORCA.
VEM, DA OZNAČUJEMO Z UPORABO PREDLOG.
POZNAM OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA OZNAČEVANJE IN JO ZNAM UPORABLJATI.
POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, KI SE UPORABLJAJO ZA OZNAČEVANJE.

SPRETNOSTI, POVEZANE Z OZNAČEVANJEM:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO OZNAČUJEM DELE VZORCEV.
ZNAM UPORABLJATI OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA OZNAČEVANJE V TA NAMEN.
ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.
POZOREN SEM NA PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU,
KO ZA OZNAČEVANJE UPORABLJAM OPREMO ZA REZANJE.
ZNAM PAZITI NA PRAVILNO DRŽO.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.
VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
VEM, DA NAPAČNE OZNAKE POVZROČIJO NAPAČNO ŠIVANJE.
VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA STVARI PRAVILNO OZNAČUJEM.
PREDEN ZAČNEM OZNAČEVATI, VEDNO VPRAŠAM,
ALI SEM VSE PRAVILNO PRIPRAVIL.

MODUL 2: PRITRJEVANJE DELOV VZORCA

ENOTA 6: PRITRJEVANJE DELOV VZORCA

ZNANJE:

DEM, ZAKAJ PRITRJUJEMO STVARI, IN LAHKO NAVEDEM NEKAJ PRIMEROV.
DEM, DA MORA BITI OPREMA ZA PRITRJEVANJE USTREZNO SESTAVLJENA
IN KJE SE JO NASTAVLJA.

DEM, DA JE POMEMBNO, DA SE PRITRJENO BLAGO OHLADI.

POZNAM OPREMO NAŠE ORGANIZACIJE ZA PRITRJEVANJE IN JO ZNAM
UPORABLJATI.

POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA S PRITRJEVANJEM.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, KI SE UPORABLJAJO ZA PRITRJEVANJE.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM PRITRDITI DELE VZORCEV.

ZNAM IZBRATI PRAVO OPREMO ZA PRITRJEVANJE ZA MOJO NALOGO.

ČE DOBIM NAVODILA, JO ZNAM RAZPOREDITI.

LAHKO UPRAVLJAM STISKALNICO ZA LEPLJENJE.

ZNAM PRIPRAVITI LIKALNIK IN DELOVNI PROSTOR ZA PRITRJEVANJE.

ZNAM UPORABLJATI LIKALNIK ZA PRITRJEVANJE.

ZNAM PUSTITI, DA SE PRITRJENI DELI NEKAJ ČASA OHLAJAJO.

PRITRJENE DELE ZNAM POVEZATI IN JIH POLOŽITI NA PRAVO MESTO ZA
NADALJNJE DELO.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

DEM, DA MORAM PRITRJEVANJE USTREZNO IZVESTI.

DRUGAČE SE BO NETKANA PODLOGA KASNEJE RAZRAHLJALA.

POZORNO MORAM SLEDITI NAVODILOM,

KO RAZPOREJAM OPREMO ZA PRITRJEVANJE.

DEM, DA SAM NE SMEM NIČ SPREMINJATI.

KO UPORABLJAM LIKALNIK ZA PRITRJEVANJE,

MORAM PAZITI NA PRITISK IN ČAS.

VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA STVARI PRAVILNO PRITRDIM.

PRITRJENIH DELOV NE PREDAM NAPREJ, DOKLER MI TEGA NE NAROČIJO.

MODUL 3: ŠIVALNE IN POMOŽNE NALOGE

ENOTA 7: PRIPRAVA OPLETNEGA ŠIVALNEGA STROJA:

ZNANJE, POVEZANO Z OPLETNIM ŠIVALNIM STROJEM:

POZNAM OPLETNI ŠIVALNI STROJ OVERLOCK IN ZNAM POKAZATI, KAKŠNE ŠIVE DELA.

VEM, ZA KAJ SE UPORABLJA.

POZNAM NAJPOMEMBNEJŠE DELE STROJA IN JIH ZNAM POIMENOVATI.

VEM, DA IMA STROJ PREMIČNO REZILO, KI ME LAHKO POŠKODUJE.

POZNAM VAREN IN ENOSTAVEN NAČIN ZA MENJAVO ŠIVALNE NITI.

VEM, DA STROJ NAREDI TESTNI ŠIV, ČE JE PRAVILNO SESTAVLJEN.

VEM, DA SE STROJA NE SME UPORABLJATI ZA ŠIVANJE,

DOKLER NI VSE PRAVILNO.

POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA S PRIPRAVO STROJEV.

SPRETNOSTI, POVEZANE S PRIPRAVO OPLETNEGA ŠIVALNEGA STROJA:

ZNAM PREPOZNATI OPLETNI ŠIVALNI STROJ IN GA IZBRATI.

ZNAM IZBRATI PRAVO ŠIVALNO NIT ZA MOJO NALOGO.

ZNAM ZAMENJATI ŠIVALNO NIT,

TAKO DA NAREDIM VOZEL IN JO POVLEČEM SKOZI.

ZNAM PREPOZNATI OČITNO ZLOMLJENO IGLO.

ZNAM ZAMENJATI ZLOMLJENO IGLO IN JO VREČI STRAN.

TAKOJ POVEM DRUGIM, ČE JE KAJ NAROBE S STROJEM.

POZOREN SEM NA PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU, KO PRIPRAVLJAM ŠIVALNI STROJ.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA JE VDEVANJE NITI V ŠIVALNI STROJ PREZAHTEVNO ZAME.

VEM, KAKO SE ZAMENJA ŠIVALNA NIT.

NE TRUDIM SE, DA BI KAJ POPRAVIL.

VDEVANJE NITI IN POPRAVILA PREPUSTIM DRUGIM.

OPLETNI ŠIVALNI STROJ UPORABLJAM SAMO, KO MI TO KDO NAROČI.

ENOTA 8: PRIPRAVA ŠIVALNEGA STROJA ZA DVOJNE ŠIVE:

ZNANJE, POVEZANO S ŠIVALNIM STROJEM ZA DVOJNE ŠIVE:

POZNAM ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE IN ZNAM POKAZATI, KAKŠNE ŠIVE DELA.

DEM, ZA KAJ SE ŠIVALNI STROJ UPORABLJA.

ZNAM PRIPRAVITI ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE.

DEM, KATERE NASTAVITVE LAHKO SPREMENIM IN KJE IN KAKO SE TO NAREDI.

POZNAM NAJPOMEMBNEJŠE DELE STROJA IN JIH ZNAM POIMENOVATI.

ZNANJE, POVEZANO S TAČKAMI:

DEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNE VRSTE TAČK.

ZNAM RAZLOŽITI ALI POKAZATI, ZA KAJ SE UPORABLJA VSAJ DVE TAČKI.

DEM, KAKO SE TAČKE IMENUJEJO.

ZNANJE, POVEZANO S PRIPOMOČKI:

DEM, DA LAHKO PRIPOMOČKI POENOSTAVIJO ŠIVANJE.

ZNAM RAZLOŽITI ALI POKAZATI, ZA KAJ SE UPORABLJA VSAJ DVA PRIPOMOČKA.

DEM, KAKO SE PRIPOMOČKI IMENUJEJO.

ZNANJE, POVEZANO Z IGLAMI ŠIVALNEGA STROJA:

DEM, DA OBSTAJAJO RAZLIČNE VRSTE IGEL ŠIVALNEGA STROJA.

NA GROBO ZNAM RAZLOŽITI, V ČEM SE RAZLIKUJEJO.

ZNAM NAVESTI VSAJ EN PRIMER, ZA KAJ UPORABLJAMO KATERE IGLE.

NAVESTI ZNAM VSAJ EN PRIMER, KAKO PREPOZNATI POŠKODOVANO IGLO.

DEM, ZAKAJ JE TREBA POŠKODOVANE IGLE ŠIVALNEGA STROJA TAKOJ ZAMENJATI.

DEM, KAKO SE ZAMENJA IGLE NA ŠIVALNEM STROJU.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO PRIPRAVIM ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE.

ZNAM IZBRATI TAČKE IN ŠIVALNE IGLE, KI JIH POZNAM.

OBOJE ZNAM NAMESTITI NA ŠIVALNI STROJ.

ZNAM NAMESTITI OPREMO, KI JO POZNAM.

ZNAM IZBRATI PRAVO ŠIVALNO NIT ZA MOJO NALOGO IN JO VDETI V ŠIVALNI STROJ.

ZNAM SPREMENITI NASTAVITVE ŠIVALNEGA STROJA, KI JIH POZNAM.

ZNAM PREPOZNATI ZLOMLJENE IGLE NA ŠIVALNEM STROJU.

ZNAM ZAMENJATI ZLOMLJENE IGLE IN JIH VREČI STRAN.

ZNAM PREPOZNATI, DA JE NEKAJ NAROBENOSTI S STROJEM,
IN TO NEKOMU POVEDATI.
POZOREN SEM NA PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU,
KO PRIPRAVLJAM ŠIVALNI STROJ.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.
VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
RAZUMEM, DA JE POMEMBNO, DA ZNAM SAM PRIPRAVITI ŠIVALNI STROJ.
RAZUMEM, KAKO PRIPRAVA VPLIVA NA REZULTATE ŠIVANJA IN KAKO
UPORABNA SO ORODJA IN POSEBNE NOGICE.
VEM, DA MORA BITI ŠIVALNI STROJ MED PRIPRAVO VEDNO IZKLOPLJEN.
DRUGAČE LAHKO PRITISNEM NA NOŽNI PEDAL IN SE POŠKODUJEM.
RAZUMEM, DA ŠIVALNI STROJ ZA DVOJNE ŠIVE UPORABLJAM SAMO,
KO MI TO NAROČIJO.

ENOTA 9: RAZPOREDITEV ORODIJ IN PRIPOMOČKOV**ZNANJE:**

POZNAM ORODJA IN PRIPOMOČKE ZA ŠIVANJE TER ZNAM NAŠTETI NEKAJ
NJIHOVIH IMEN.
VEM, ZA KAJ SE UPORABLJAJO IN KAKO JIH UPORABLJATI.
VEM, DA JIH MORAM VEDNO IMETI NA DOSEGU ROKE.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM IZBRATI PRAVA ORODJA IN PRIPOMOČKE.
ZNAM JIH RAZPOREDITI TAKO, DA JIH ENOSTAVNO DOSEŽEM IN DA ME NE
OVIRAJO PRI DELU TER DA SO JASNO IN UREJENO POSTAVLJENI.
UPORABLJAM JIH PREVIDNO IN PAZIM NANJE.
PAZIM, DA NE PADEJO NA TLA.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.
VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
RAZUMEM, DA MORAJO BITI ORODJA IN PRIPOMOČKI LAHKO DOSTOPNI IN
DA JE UREJENOST DELOVNEGA MESTA POMEMBNA.

ENOTA 10: RAZPOREJANJE ŠIVALNIH MATERIALOV

ZNANJE:

DEM, KJE DOBIM MATERIAL ZA MOJO NALOGO.

DEM, DA MORAM VSE POSTAVITI NA MESTO, KI JE ENOSTAVNO DOSTOPNO, DA JE VSE UREJENO IN NERAZMETANO TER DA SE NIČ NE UMAŽE.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE S ŠIVALNIMI MATERIALI.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO IZBEREM MATERIALE ZA MOJO NALOGO.

NA SVOJEM DELOVNEM MESTU JIH ZNAM RAZPOREDITI TAKO, DA JIH ENOSTAVNO DOSEŽEM IN DA SO JASNO IN UREJENO POSTAVLJENI.

ZNAM JIH RAZPOREDITI TAKO, DA NE PADEJO TAKOJ NA TLA.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

DEM IZBRATI SAMO MATERIALE, KI JIH POTREBUJEM IN DA MORAM Z NJIMI RAVNATI TAKO, DA SE NE POŠKODUJEJO ALI UMAŽEJO.

ENOTA 11: PRILAGAJANJE DELOVNEGA STOLA

ZNANJE:

DEM, DA SE NAVADNO ŠIVA SEDE.

DEM, DA PREDOLGO SEDENJE NI ZDRAVO IN DA JE SLABA DRŽA ŠE MANJ ZDRAVA.

DEM, DA JE POMEMBNO, DA SVOJ STOL PRAVILNO PRILAGODIM.

DEM, KAKO TO NAREDITI.

DEM, NA KAJ MORAM PAZITI.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO PRAVILNO PRILAGODIM SVOJ STOL.

ZNAM GA PRILAGODITI TAKO, KOT JE PRIKAZANO NA SLIKI.

KO SEDIM, ZNAM POVEDATI, ALI JE STOL PRAVILNO PRILAGOJEN.

ZNAM POPRAVITI NASTAVITEV, ČE JE TREBA.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.
VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
RAZUMEM, DA JE NEPRAVILNO SEDENJE ZELO NEZDRAVO.
RAZUMEM TUDI, DA MORAM PAZITI NASE, DA OSTANEM ZDRAV.
ZDI SE MI ZELO POMEMBNO, DA JE MOJ STOL PRAVILNO PRILAGOJEN.

ENOTA 12: IZVAJANJE ŠIVALNIH NALOG

ZNANJE:

POZNAM RAZLIČNE VRSTE ŠIVOV IN JIH ZNAM POIMENOVATI.
DEM, KATERE ŠIVE SE IZDELUJE Z OPLETNIM STROJEM IN KATERE S STROJEM ZA DVOJNE ŠIVE.
ZNAM UPORABLJATI OBA ŠIVALNA STROJA.
DEM, DA MORAM DELATI KAKOVOSTNE ŠIVE.
DEM, KAJ POMENI KAKOVOSTEN ŠIV IN GA ZNAM RAZLOŽITI TER POKAZATI.
PRI ŠIVANJU ZNAM UPORABLJATI ORODJA IN PRIPOMOČKE.
DEM DELATI TEKOČE.
POZNAM VELIKO TEHNIK ŠIVANJA IN TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE S ŠIVANJEM.
POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA S ŠIVANJEM.
POZNAM PRAVILA ZA ZDRAVO DRŽO.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO OPRAVLJAM ŠIVALNE NALOGE.
ZNAM ŠIVATI Z OPLETNIM ŠIVALNIM STROJEM IN S STROJEM ZA DVOJNE ŠIVE.
ZNAM POPRAVITI NEOBDELANE ROBOVE IN ZAŠITI DELE SKUPAJ, ČE ŠIVI NISO ZELO VIJUGASTI.
ZNAM ŠIVATI IN OBROBITI Z DEKORATIVNIMI ŠIVI, ČE UPORABLJAM POSEBNO TAČKO ALI UPORABITI USTREZNI DODATEK. VENDAR TO ZNAM TUDI BREZ POSEBNE TAČKE ALI PRIBORA.
ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.
ZNAM UPORABLJATI USTREZNE TEHNIKE ŠIVANJA.
ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA S ŠIVANJEM.
ZNAM PAZITI NA DRŽO.
DEM, KDAJ SEM NAPET IN SE MORAM RAZGIBATI.
Z NEKAJ PODPORE LAHKO DELAM SPROSTITVENE VAJE.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

DEM, DA LAHKO OPRAVLJAM SAMO ENOSTAVNE ŠIVALNE NALOGE.

RAZUMEM, DA LAHKO NAVADNO SPREJMEM LE PODNALOGE IN DA LAHKO SAM IZDELAM LE ZELO ENOSTAVNE IZDELKE.

DEM, DA MORAJO BITI ŠIVI ZELO KAKOVOSTNI.

VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA STVARI PRAVILNO ZAŠIJEM.

RAZUMEM, DA ZAŠITE KOSE PREDAM NAPREJ SAMO, KO MI TO NAROČIJO.

ENOTA 13: IZVAJANJE POMOŽNIH NALOG**ZNANJE:**

DEM, DA JE TREBA ZA DOLOČENO DELO OPRAVITI POMOŽNE NALOGE.

DEM, DA SO DEL PROIZVODNEGA PROCESA.

LAHKO NAŠTEJEM IN PRIKAŽEM NEKAJ PRIMEROV.

DEM, DA SO TE NALOGE ENAKO POMEMBNE KOT ŠIVALNE NALOGE.

DEM, DA Z NJIHOVIM OPRAVLJANJEM POMAGAM ŠIVALCEM.

DEM TUDI, DA SO TE NALOGE NAVADNO LAŽJE KOT ŠIVALNE NALOGE.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE S POMOŽNIMI NALOGAMI.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO OPRAVLJAM POMOŽNE NALOGE.

ZNAM UPORABLJATI PREDLOGO ZA REZANJE NA DOLŽINO.

ZNAM PRIPETI STVARI NA BLAGO ALI JIH PRIŠITI ROČNO.

ZNAM OZNAČITI ALI ZAZNAMOVATI STVARI IN PRITRDITI OBROČKE.

ZNAM PRITRDITI DRSNE DELE IN GLAVE ZADRG.

ZNAM NAMESTITI PLASTIČNE ZAPONKE NA PASOVE.

DELE ZNAM OBRAČATI Z NOTRANJO STRANJO NAVZVEN IN JIH NAPOLNITI S POLNILOM.

ZNAM ZAPAKIRATI IZDELKE V VREČKE IN VELIKO DRUGIH STVARI.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU IN OHRANJATI DOBRO DRŽO MED DELOM.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

DEM, DA JE ZELO POMEMBNO, DA SVOJE POMOŽNE NALOGE TOČNO IZVAJAM.

ZATO SE ZELO POTRUDIM, DA POMOŽNE NALOGE PRAVILNO IZVAJAM.

RAZUMEM, DA SVOJE DELO PREDAM NAPREJ SAMO, KO MI TO NAROČIJO.

MODUL 4: ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV

ENOTA 14: ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV

ZNANJE, POVEZANO Z VZDRŽEVANJEM STROJEV:

ZNAM RAZLOŽITI,
ZAKAJ JE POMEMBNO REDNO VZDRŽEVANJE ŠIVALNIH STROJEV.
ZNAM RAZLOŽITI, KAJ POMENI ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV.
VEM, KAJ PRI TEM UPORABLJATI IN KAKO TO DELATI.
POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU,
POVEZANA Z VZDRŽEVANJEM STROJEV.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE ZNAM ČISTITI IN VZDRŽEVATI STROJE.
ZNAM IZBRATI PRAVE PRIPOMOČKE ZA TO.
ZNAM USTREZNO ODVREČI KRPE Z OLJEM.
ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARNOST PRI DELU.
OB KONCU DELOVNEGA DNE ZNAM OČISTITI STROJE IN JIH ZAŠČITITI
PRED PRAHOM.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.
VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.
VEM, KAKO POMEMBNO JE ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV.
VEM, KAKO POMEMBNO JE, DA JIH ZAŠČITIM PRED ŠKODO IN PRAHOM.
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJEV REDNO OPRAVLJAM.

MODUL 5: IZVAJANJE VMESNEGA LIKANJA IN ZAKLJUČNIH LIKALNIH DEL

ENOTA 15: IZVAJANJE VMESNEGA LIKANJA IN ZAKLJUČNIH LIKALNIH DEL

ZNANJE:

ZNAM RAZLOŽITI NAMEN LIKANJA.

ZNAM RAZLOŽITI ALI POKAZATI, KAJ JE VMESNO LIKANJE IN ZAKLJUČNO LIKANJE.

ZNAM NAŠTETI TRI DEJAVNIKE LIKANJA.

ZNAM RAZLOŽITI, ZAKAJ JE POMEMBNO, DA SE IZDELKI POSUŠIJO IN OHLADIJO.

DEM, DA SE LAHKO LIKA Z RAZLIČNO LIKALNO OPREMO.

DEM, DA MORAJO DEJAVNIKI LIKANJA USTREZATI VRSTI MATERIALA.

DEM, DA JE TREBA LIKALNIKE PRAVILNO NASTAVITI.

POZNAM PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA Z LIKANJEM.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE Z LIKANJEM.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO OPRAVLJAM VMESNO LIKANJE IN ZAKLJUČNO LIKANJE.

ZNAM RAZLOČEVATI LIKALNO OPREMO, KI JO POZNAM, IN IZBRATI PRAVO OPREMO ZA MOJO NALOGO.

Z NEKAJ PODPORE LAHKO PRIPRAVIM OPREMO ZA LIKANJE.

ZNAM IZBRATI PRAVE PRIPOMOČKE ZA LIKANJE IN JIH UPORABLJATI.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI OPREMO ZA LIKANJE.

ZNAM UPORABLJATI USTREZNE TEHNIKE LIKANJA.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

ZNAM UPOŠTEVATI PRAVILA ZA VARSTVO PRI DELU, POVEZANA Z LIKANJEM.

POZNAM PRAVILNO DRŽO ZA LIKANJE.

SPOSOBNOSTI:

DEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

ZAVEDAM SE, DA JE LIKANJE POMEMBNO.

RAZUMEM, DA PRAVILNO VMESNO LIKANJE POENOSTAVI ŠIVANJE IN DA JE REZULTAT ZATO BOLJ KAKOVOSTEN.

RAZUMEM, DA JE ZARADI PRAVILNEGA KONČNEGA LIKANJA IZDELEK LEPŠI. VEDNO SE ZELO TRUDIM, DA IZDELKE PRAVILNO LIKAM.

MODUL 6: USTREZNO RAVNANJE Z MATERIALOM MED OBDELAVO

ENOTA 16: USTREZNO RAVNANJE Z MATERIALOM MED OBDELAVO

ZNANJE:

ZNAM RAZLOŽITI GLAVNO RAZLIKO MED NARAVNIMI IN SINTETIČNIMI VLAKNI.

ZNAM RAZLOŽITI GLAVNO RAZLIKO MED TKANIM, PLETENIM IN NETKANIM BLAGOM

ZNAM RAZLOŽITI, KAKO JE IZDELANO PLETENO IN NETKANO BLAGO.

ZNAM RAZLOŽITI, KAKO SE RAZLIČNI MATERIALI OBNAŠAJO MED OBDELAVO.

ZNAM RAZLOŽITI, NA KAJ MORAM BITI POZOREN, KO JIH OBDELUJEM.

ZNAM RAZLOŽITI, KDAJ UPORABLJATI KATERE POSEBNE PRIJEME.

POZNAM TEHNIČNE IZRAZE, POVEZANE Z MATERIALI.

SPRETNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE LAHKO PREPOZNAM LASTNOSTI MATERIALA.

ZNAM UPOŠTEVATI LASTNOSTI MATERIALA MED OBDELAVO.

ZNAM UPORABLJATI DELOVNE TEHNIKE, KI USTREZAJO MATERIALOM.

ZNAM PRAVILNO UPORABLJATI TEHNIČNE IZRAZE.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VSEM POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA LAHKO IMAJO MATERIALI RAZLIČNE LASTNOSTI.

TE LASTNOSTI JE TREBA MED OBDELAVO UPOŠTEVATI.

RAZUMEM, DA MORAM VEDNO PRAVILNO DELATI Z MATERIALOM.

MODUL 7: SOCIALNO IN NEODVISNO VEDENJE MED DELOM

ENOTA 17: SOCIALNO VEDENJE MED DELOM

ZNANJE, POVEZANO S SOCIALNIM VEDENJEM:

VEM, KAJ POMENI SOCIALNO VEDENJE.

ZNAM NAVESTI NEKAJ PRIMEROV.

ZNAM NAŠTETI DELA, PRI KATERIH JE POMEMBNO, DA SE SOCIALNO VEDEM.

ZNAM POVEDATI, ALI SE NEKDO VEDE SOCIALNO.

ZNAM POVEDATI, ALI SE JAZ VEDEM SOCIALNO.

ZNAM OCENITI, KATERE NALOGE SO PRIMERNE ZAME IN KATERE NISO.

SOCIALNE SPOSOBNOSTI:

Z NEKAJ PODPORE SE ZNAM UČITI V SKUPINI ALI SODELOVATI Z DRUGIMI.

Z NEKAJ PODPORE ZNAM DRUGIM POSTAVLJATI VPRAŠANJA IN DRUGIM GOVORITI O SEBI.

Z NEKAJ PODPORE LAHKO VIDIM,

KDAJ DRUGI POTREBUJEJO POMOČ IN JIM POMAGAM.

Z NEKAJ PODPORE ZNAM SPREJETI KRITIKO IN SE TRUDIM, DA USTREZNO RAVNAM.

Z NEKAJ PODPORE ZNAM PODATI KRITIKO NA PRIJAZEN NAČIN.

Z NEKAJ PODPORE SE ZNAM NA DELU VESTI SOCIALNO.

SPOSOBNOSTI:

VEM, DA PRI VEDENJU POTREBUJEM NEKAJ PODPORE.

VEDNO NAREDIM, KAR MI NAROČIJO.

RAZUMEM, DA SE MORAM NA DELU DRUGAČE VESTI KOT DOMA.

RAZUMEM, KAKŠNO AVTORITETO IMAJO MOJI NADREJENI IN KAJ SE LAHKO ZGODI, ČE JIH NE SPOŠTUJEM.

VEM, DA SE MORAM PRI ŠIVANJU LEPO VESTI IN DA OBSTAJAJO TUDI NALOGE, PRI KATERIH TO NI TAKO POMEMBNO.

VEM, DA JE POMEMBNO, DA SI VSAK NAJDE SVOJE MESTO.

ENOTA 18: NEODVISNO VEDENJE NA DELU

ZNANJE, POVEZANO S POJMOM „NEODVISNOST“:

DEM, KAJ POMENI „NEODVISNOST“.

ZNAM NAVESTI NEKAJ PRIMEROV.

DEM, KAKO POMEMBNO JE, DA LAHKO DELAM NEODVISNO.

DEM, DA SE MORAM NAUČITI BITI NEODVISEN.

ZNAM POVEDATI, ALI NEKDO DELA NEODVISNO.

ZNAM POVEDATI, ALI JAZ DELAM NEODVISNO IN KATERE NALOGE LAHKO OPRAVLJAM NEODVISNO.

DEM, KATERI PRIPOMOČKI MI PRI TEM POMAGAJO.

SPRETNOSTI, POVEZANE Z NEODVISNOSTJO:

Z NEKAJ PODPORE SE TRUDIM BITI NEODVISEN.

KADAR POTREBUJEM POMOČ, SAM PROSIM ZANJO.

ČE KAJ NE RAZUMEM, VPRAŠAM.

POKAŽEM, DA SEM SE PRIPRAVLJEN UČITI.

STOPNJA NEODVISNOSTI:

RAZUMEM, DA SE MORAM ŠE VELIKO NAUČITI.

RAZUMEM, DA LAHKO DELAM NEODVISNO SAMO,

KADAR NE POTREBUJEM VEČ NOBENE POMOČI.

RAZUMEM, DA LAHKO POSTANEM NEODVISEN SAMO,

ČE SI TO RES ŽELIM IN DA SE BOM ZATO MORAL POTRUDITI.

RAZUMEM TUDI, DA KO SEM SAMOSTOJEN,

SPREJMEM VEČ ODGOVORNOSTI.

www.eqfmeetsecvet.eu

REFERENCE

PRIROČNIK JE SESTAVLJEN V SKLADU Z EVROPSKIMI STANDARDI GLEDE ENOSTAVNO BERLJIVIH IN RAZUMLJIVIH INFORMACIJ.

STANDARDE NAJDETE NA NASLEDNJI POVEZAVI:

INCLUSION EUROPE, PROJECT PATHWAYS TO ADULT EDUCATION FOR PEOPLE WITH INTELLECTUAL DISABILITIES:
[HTTP://WWW.INCLUSION-EUROPE.COM/PATHWAYS2/IMAGES/INFORMATION_FOR_ALL-SL.PDF](http://www.inclusion-europe.com/pathways2/images/information_for_all-sl.pdf)

(PREVZETO DNE 2. JULIJA 2015)

KONTAKTI

Chance B – Holding GmbH

Kontaktna oseba: Marion Bock

Naslov: Franz-Josef-Strasse 3, 8200 Gleisdorf, Austria

Tel.: +43 3112 4911 0

E-naslov: marion.bock@chanceb.at, Spletna stran: www.chanceb.at

Varstveno delovni center POLŽ Maribor

Kontaktna oseba: Aleška Knaflič Cijan

Naslov: Park mladih 4, 2000 Maribor, Slovenija

Tel.: +386 2 320 86 50

E-naslov: vdc.polz@vdcpolz.si, Spletna stran: www.vdcpolz.si

FormAzione Co&so Network

Kontaktna oseba: Patrizia Giorio

Naslov: Via Val di Pesa 4, 50127 Firenze, Italia

Tel.: +39 055 4476026

E-naslov: giorio@formazione.net, Spletna stran: www.formazione.net

Chiemgau-Lebenshilfe-Werkstätten GmbH

Kontaktna oseba: Marlies Krumböhrer

Naslov: Bodelschwinghstrasse 2, 83301 Traunreut, Germany

Tel.: +49 8669-86134-304

E-naslov: marlies.krumböhrer@clw-traunreut.de, Spletna stran: www.clw-traunreut.de

Vytautas Magnus University

Kontaktna oseba: Vidmantas Tūtlys

Naslov: K. Donelaičio 52, 401, LT-44244 Kaunas

Tel.: +370 37 327827

Faks: +370 37 327823

E-naslov: v.tutlys@smf.vdu.lt, Spletna stran: www.vdu.lt

EASPD

Kontaktna oseba: Sonia Staskowiak

Naslov: Oudergemselaan 63, 1040 Brussels, Belgium

Tel.: +32 2 282 4617

E-naslov: sonia.staskowiak@easpd.eu, Spletna stran: www.easpd.eu

AVSTRIJSKO ZVEZNO MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE IN SOCIALNE ZADEVE

CENTER REPUBLIKE SLOVENIJE ZA POKLICNO IZOBRAŽEVANJE, SLOVENIJA

REGIONE TOSCANA - SETTORE FORMAZIONE E ORIENTAMENTO, ITALIA



PROJEKT JE FINANCIRAN S POMOČJO EVROPSKE KOMISIJE IN AVSTRIJSKEGA ZVEZNEGA MINISTRSTVA ZA IZOBRAŽEVANJE IN SOCIALNE ZADEVE.

PUBLIKACIJA ODRAŽA LE STALIŠČA AVTORJA, EVROPSKA KOMISIJA NI ODGOVORNA ZA NOBENE INFORMACIJE, NAVEDENE V PUBLIKACIJI.