



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: PEKA PECIVA

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- kontrolirati lastno delo pri pripravi in peki potic in peciva,
- planirati in načrtovati delo pri pripravi drobnega peciva, ter kruha in potic,
- pripraviti si točen potek dela, potreben material,
- komunicirati s strankami,
- obvladati različne tehnike priprave ter pozna vrste testa,
- varovati zdravje in okolje.

3. Poklicne kompetence

- Pripravi in speče različne vrste kruha ter potic
- Pripravi in speče drobno pecivo

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><i>Dijak:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• pozna različne tehnike priprave testa,• pozna ponudbo sladice in peciva,• pozna ustrezne pogoje za hranjenje in skladiščenje surovin,• pozna osnove osebne higiene, higiene prostora in strojev,• pozna najbolj značilne domače in tuje potice in peciva,• razume in pojasni strokovne izraze,• pozna recepturo glede na željen končni izdelek,• pozna različne nadeve glede na končni izdelek.	<p><i>Dijak je zmožen:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• strokovno in brezhibno delati v hotelski in restavracijski slaščičarni,• pripraviti in strokovno izvesti vsa dela v kuhinji, ki so vezana na peko peciva in potic,• pripraviti nadev in oblikovati pecivo,• speči potico, kruh in pecivo, ter ga ustrezno oskrbeti,• izkazati svoje znanje in ustvarjalnost,• pravilno stehtati vsa živila, ter preračunavati merske enote,• biti ustvarjalen pri odkrivanju novih tehnik.