



## KATALOG ZNANJA

### 1. Ime modula: PEKA PIC

### 2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- pripraviti delovno mesto za pripravo pic,
- organizirati lastno delo in skrbeti za higieno dela,
- pripraviti pice iz različnih vrst testa z različnimi nadevi,
- speči pice v različnih pečeh,
- pravilno servirati pice in jih zapakirati za transportiranje,
- nastopati pred gostom primerno urejen,
- komunicirati in svetovati gostom,
- uporabljati kuhinjsko dokumentacijo za živila in jedi.

### 3. Poklicne kompetence

- Sestavi in pripravi različne vrste pic
- Uporablja kuhinjsko dokumentacijo

### 4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><i>Dijak:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pozna pripravo mise en place za pripravo pic,</li><li>• pozna tehnike priprave testa iz različnih vrst moke in rahljajalnih sredstev,</li><li>• pozna različne skupine živil za oblaganje pic,</li><li>• pozna pečenje pic v različnih pečeh,</li><li>• utemelji smiselnost uporabe dokumentov, ki spremljajo delovni proces v kuhinji,</li><li>• pozna osnove komuniciranja z gostom.</li></ul>	<p><i>Dijak je zmožen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• urediti mise en place za peko pic,</li><li>• pripraviti živila in polizdelke za pripravo pic,</li><li>• pripraviti različne vrste kvašenih test,</li><li>• uporabljati različna vzhajalna sredstva,</li><li>• pripraviti in uporabiti različne nadeve,</li><li>• pravilno sestaviti pico in uporabiti pravilne kombinacije sestavin,</li><li>• speči pico v različnih pečeh,</li><li>• pravilno servirati pice ali jih pripraviti za transport,</li><li>• pravilno shranjevati sestavine živil za pice,</li><li>• uporabljati kuhinjsko dokumentacijo, ki spremlja živila in jedi ( zahtevek, dobavnica, evidenca izdaje jedi, računi),</li><li>• svetovati in komunicirati z gostom.</li></ul>