

1. IME MODULA: POSEBNE VRSTE KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA (PKP)

2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

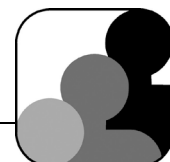
Dijak bo zmožen:

- predhodno obdelati in pripraviti surovine in nadeve za izdelavo posebnih vrst kruha in peciva
- prilagajati in preračunavati recepture
- mesiti testa na različne načine
- oblikovati posebne vrste kruha in peciva
- vzhajati in speči posebne vrste kruha in peciva
- shranjevati in pakirati posebne vrste kruha in peciva
- uporabljati sodobno tehniko v pekarstvu
- načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- varovati zdravje in okolje,
- komunicirati s sodelavci in strankami,
- skrbeti za sledljivost, izpolnjevati dokumentacijo in voditi ustrezne evidence,
- skrbeti za zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev,
- slediti novostim na strokovnem področju.

3. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KPKP1	Uporablja ustrezne surovine za izdelavo posebnih vrst kruha in pekovskega peciva		*	
KPKP2	Zamesi testa za posebne vrste kruha in pekovskega peciva		*	
KPKP3	Oblikuje posebne vrste kruha in pekovskega peciva po različnih postopkih		*	
KPKP4	Peče posebne vrste kruha in pekovskega peciva		*	
KPKP5	Uporablja sodobno tehniko v pekarstvu		*	
KPKP6	Senzorično oceni posebne vrste kruha in pekovskega peciva		*	



OZNAK A	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KPKP7	Pakira in shranjuje kruh in pekovsko pecivo		*	
PPKP8	Prodaja kruh in pekovsko pecivo		*	

KPKP1 - Uporablja ustrezne surovine za izdelavo posebnih vrst kruha in peciva

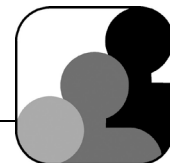
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna vrste in lastnosti osnovnih in dodatnih surovin za izdelavo posebnih vrst kruha in peciva - zna pripraviti in uporabiti posamezne surovine - razume pomen dodajanja dodatkov za kruh in pecivo - pozna vrste in lastnosti dodatkov za kruh in pecivo - pozna in razume osnovno recepturo - zna prilagajati in preračunavati osnovno recepturo glede na naročilo 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - predhodno obdela, pripravi in uporablja posamezne surovine in nadeve glede na njihove lastnosti - uporablja dodatke v skladu z njihovimi lastnostmi in v skladu s predpisi glede njihovega dodajanja - uporablja osnovne recepture za posebne vrste kruha in peciva - preračunava osnovno recepturo

KPKP2 – Zamesi testa za posebne vrste kruha in pekovskega peciva

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna lastnosti in različne načine mesenja - pozna naprave za doziranje surovin - pozna stroje in naprave za mesenje - pozna lastnosti različnih test 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tehta, meri in pripravlja surovine za posebne vrste kruha in peciva - na različne načine zamesi posamezne vrste test - ima občutek za testo - premesi testa

KPKP3- Oblikuje posebne vrste kruha in pekovskega peciva po različnih postopkih

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna različne postopke deljenja, okroglanja in dokončnega oblikovanja posebnih vrst kruha in peciva in naprave za te postopke - spozna načine pletenja - pozna različne načine dokončnega oblikovanja 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deli in okrogla testo - dokončno oblikuje testo na različne načine - plete manjše pekovske izdelke - pravilno polaga oblikovane kose testa



KPKP4- Peče posebne vrste kruha in pekovskega peciva

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna različne postopke vzhajanja- spozna naprave za vzhajanje- pozna različne postopke peke- pozna različne vrste peči	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- vzhaja izdelke pri ustreznih pogojih- pripravi izdelke za peko- peče kruh in pecivo- spremlja in uravnava pogoje peke

KPKP5 Uporablja sodobno tehniko v pekarstvu

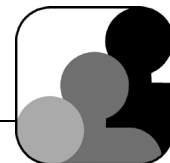
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna različne načine uporabe hladilne tehnike- pozna upočasnjeno in prekinjeno fermentacijo- pozna vzhajane zamrznjene izdelke- pozna delno pečene izdelke- pozna različne hladilne naprave v pekarni- spozna primerne pogoje v hladilnih napravah- spremlja novosti v pekarstvu	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- hladi in zamrzuje testene kose v hladilnih napravah- odtaja testene kose- vzhaja izdelke- delno speče in dopeče izdelke

KPKP6 Senzorično oceni posebne vrste kruha in pekovskega peciva

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna senzorično ocenjevanje kruha in peciva- našteje lastnosti, ki jih senzorično ocenjujemo pri kruhu in pecivu- pozna napake kruha in peciva	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- senzorično oceni posebne vrste kruha in peciva

KPKP7 Pakira in shranjuje kruh in pekovsko pecivo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna različne načine in materiale za pakiranje kruha in peciva- pozna naprave za pakiranje kruha in peciva- pozna deklaracijo in njeno vsebino- spozna primerne pogoje shranjevanja kruha in peciva	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pakira kruh in pecivo- shranjuje kruh in pecivo pri primernih pogojih



KPKP8- Prodaja kruh in pekovsko pecivo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pozna prodajo kruha in peciva- zna predstaviti kruh in pecivo- zna pravilno ponuditi kruh in pecivo	Dijak: <ul style="list-style-type: none">- pravilno naloži in shranjuje izdelke na policah- zapakira izdelke v ustrezno embalažo- preveri ustreznost deklaracij- postreže kupca- skrbi za lastno urejenost ter za urejen videz pekarske prodajalne

4. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Vključitev:

- vsebinski sklop: Odgovorno ravnanje živilca iz modula Osnove živilstva,

5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

- pouk teorije,
- vaje,
- demonstracije,
- praktično izobraževanje (v šoli, v podjetju),
- projektno delo.

6. METODIČNO – DIDAKTIČNA PRIPOROČILA

Učitelj je avtonomen pri določanju števila ur, namenjenih obravnavi poklicnih in ključnih kompetenc in njihovega zaporedja.

Informativni cilji obsegajo pridobivanje temeljnih strokovnih znanj na vseh zahtevnostnih ravneh, pri načrtovanju in izvajanju pouka naj učitelj omogoči doseganje vseh ciljev na čim višjih ravneh znanja.

Formativni cilji se nanašajo na razvijanje motivacijskih, učnih, miselnih, socialnih spretnosti in poklicnih kompetenc dijaka.

Pouk naj poteka z uporabo različnih metod (razlaga, vodena diskusija, demonstracija, praktično delo dijakov, metoda uporabe virov...) in organizacijskih oblik (skupinsko delo, delo v dvojicah, individualno delo...). Razlaga in demonstracija naj bosta problemsko obarvani, frontalno delo naj se izmenjuje s skupinskim in individualnim. Pri pouku naj se dosledno uporablja strokovne izraze s področja pekarstva, da dijak razvija poklicno identiteto. Pri pouku naj učitelj uporablja sodobno informacijsko komunikacijsko tehnologijo.

Pri pouku naj bo zagotovljen interdisciplinarni pristop: pri obravnavi vsebin naj se učitelji strokovnih modulov časovno in vsebinsko povezujejo in usklajujejo.