

1. IME MODULA: SLADICE

2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

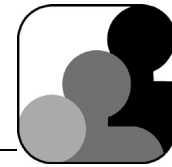
- pripraviti surovine za pripravo sladice
- prilagajati in preračunavati recepte
- izdelovati različne vrste testa in mas za pripravo sladice
- speči slaščice in peciva iz različnih vrst testa in mas
- pripravljati polnila in nadeve za sladice
- izdelovati prevleke in prelive za sladice
- izdelovati poltrajne in sveže sladice po različnih postopkih
- izdelovati, pripraviti in oblikovati narodne in praznične sladice
- pripraviti in izdelovati alternativne sladice
- izdelovati dekorativne elemente iz posebnih mas za krašenje sladice
- oblikovati, krasiti in servirati porcijske sladice
- iskanja zamisli, načrtovanja dela in ugotavljanja potreb na trgu
- razumeti potrebe drugih ljudi in sodelovati z drugimi
- sprejemati naloge in jih odgovorno opraviti
- varovati zdravje in okolje
- iskati nova znanja
- izražati pozitiven odnos do ljudi
- samostojno in samoiniciativno opravljati svoje delo
- skrbeti za sledljivost in voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
- racionalno rabiti energijo, material in čas
- prilagajati spremembam in slediti novostim v poklicu

MODUL SESTAVLJAJO VSEBINSKI SKLOPI:

1. VSEBINSKI SKLOP: Poltrajne in sveže sladice (PSS)

2. VSEBINSKI SKLOP: Porcijske sladice (PS)

3. VSEBINSKI SKLOP: Nacionalne in alternativne sladice (NAS)



3. OPERATIVNI CILJI

1. VSEBINSKI SKLOP: POLTRAJNE IN SVEŽE SLADICE (PSS)

Poklicne kompetence

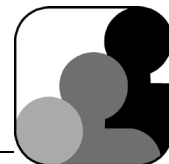
OZNAK A	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KSPP1	Uporablja ustrezne surovine za proizvodnjo poltrajnih in svežih sladice		*	
KSPP2	Pripravi polizdelke za izdelavo poltrajnih in svežih sladice		*	
KSPP3	Oblikuje in krasi poltrajne in sveže sladice po različnih postopkih		*	
KSPP4	Pripravi in izdelava sladico po lastni zamisli		*	
KSPP5	Senzorično oceni poltrajne in sveže sladice		*	
KSPP6	Prodaja poltrajne in sveže sladice		*	

KSPP 1 - Uporablja ustrezne surovine za proizvodnjo poltrajnih in svežih sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna vrste in lastnosti posameznih surovin za proizvodnjo poltrajnih in svežih sladice - zna pripraviti in uporabiti posamezne surovine - razume pomen dodajanja aditivov in dodatkov v poltrajne in sveže sladice - pozna vrste in lastnosti aditivov in dodatkov za poltrajne in sveže sladice - pozna in razume osnovni recept - zna prilagajati in preračunavati osnovni recept glede na potrebo 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naroča in sprejema potrebne surovine - spremlja in sledi novim surovinam, ki se pojavljajo na tržišču - tehtata, meri in pripravlja surovine - uporablja posamezne surovine glede na njihove lastnosti - uporablja aditive in dodatke v skladu z njihovimi lastnostmi in v skladu s predpisi glede njihovega dodajanja - uporablja osnovne recepte za poltrajne in sveže sladice - preračunava osnovni recept

KSPP2 – Pripravi polizdelke za izdelavo poltrajnih in svežih sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak:	Dijak:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none"> - pozna lastnosti in načine izdelave posameznih vrst testa in mas - zna pripraviti izdelke na peko - pozna pogoje peke posameznih vrst testa in mas - pozna pripomočke, stroje in naprave za izdelavo test, mas, polnil, nadevov, prevlek... - pozna lastnosti in pripravo posameznih nadevov, krem in polnil za sladice - pozna značilnosti posameznih vrst prelivov, prevlek in glazur 	<ul style="list-style-type: none"> - izdelava posamezne vrste test in mas za sladice - pripravi in peče testa in mase za sladice - pripravlja posamezne nadeve, kreme in polnila za sladice - pripravlja in izdeluje prelive, prevleke in glazure

KSPP3- Oblikuje in krasi poltrajne in sveže sladice po različnih postopkih

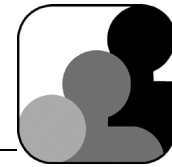
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna različne postopke izdelave svežega polnjenega peciva - spozna vrste materialov za oblikovanje in krašenje - pozna specialno orodje in pripomočke za oblikovanje in krašenje - pozna tehnike oblikovanja in krašenja s posebnimi masami - pozna pogoje shranjevanja sladice 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oblikuje pecivo z rezanjem ali s pomočjo modelov - premazuje in polni pecivo - izdelava osnovne dekoracijske elemente iz mas za oblikovanje - uporablja pripravljene dekoracije - nadzira pogoje shranjevanja sladice

KSPP4 - Pripravi in izdelava sladico po lastni zamisli

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - načrtuje lastno zamisel za izdelavo sladice - upošteva znanje in pravila o izdelavi sladice - pozna postopek, po katerem bo izdelal sladico po lastnem načrtu - zna dekorirati in predstaviti svojo sladico 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava in priprava načrta za izdelavo sladice po lastni zamisli - izdeluje in oblikuje sladico po lastnem načrtu - dekorira in predstavi lastno sladico

KSPP5 Senzorično oceni poltrajne in sveže sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna senzorično ocenjevanje poltrajnih in svežih sladice - našteje lastnosti, ki jih senzorično ocenjujemo pri poltrajnih in svežih sladica 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - senzorično oceni poltrajne in sveže sladice



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI

KSPP6- Prodaja poltrajne in sveže sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna prodajo poltrajnih in svežih sladice - zna predstaviti poltrajne in sveže sladice - zna pravilno ponuditi poltrajne in sveže sladice 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno naloži in shranjuje izdelke v hladilnih vitrinah - zapakira izdelke v ustrezno embalažo, preveri ustreznost deklaracij, - postreže kupca - skrbi za lastno urejenost ter za urejen videz slaščičarske prodajalne

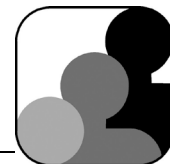
2. VSEBINSKI SKLOP: PORCIJSKE SLADICE (PS)

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KPS1	Pripravlja surovine za porcijske sladice		*	
KPS2	Pripravlja, oblikuje, dekorira in servira porcijske sladice		*	
KPS3	Pripravi in izdelava sladico po lastni zamisli			*
KPS4	Senzorično oceni porcijske sladice		*	
KPS5	Prodaja porcijske sladice		*	

KPS1 – Pripravlja surovine za porcijske sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna lastnosti surovin za izdelavo porcijskih sladice - zna pripraviti in uporabiti posamezne surovine - pozna in razume osnovni recept - zna prilagajati in preračunavati osnovni recept glede na potrebo 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravlja surovine za porcijske sladice - uporablja ustrezne surovine za porcijske sladice - uporablja osnovne recepte za porcijske sladice - preračunava osnovni recept

KPSI2 – Pripravlja, oblikuje, dekorira in servira porcijske sladice



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna postopek izdelave posameznih vrst porcijskih sladice - pozna pravila oblikovanja toplih in hladnih porcijskih sladice - pozna vrste materialov za oblikovanje in krašenje - pozna lastnosti posameznih materialov in njihovo sposobnost za oblikovanje - pozna tehnike in pravila dekoriranja in serviranja porcijskih sladice - 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdeluje in oblikuje posamezne porcijske sladice po kulinarčnih pravilih - izdelava prelive in osnovne dekoracijske elemente iz mas za oblikovanje - uporablja pripravljeno dekoracijo - krasi in servira porcijske sladice po pravilih

KPSI3 - Pripravi in izdelava sladice po lastni zamisli

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - načrtuje lastno zamisel za izdelavo sladice - upošteva znanje in pravila o izdelavi sladice - pozna postopek, po katerem bo izdelal sladico po lastnem načrtu - zna dekorirati in predstaviti svojo sladico - 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izdelava in priprava načrta za izdelavo sladice po lastni zamisli - izdeluje in oblikuje sladico po lastnem načrtu - dekorira in predstavi lastno sladico

KPSI4 - Senzorično oceni porcijske sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna senzorično ocenjevanje porcijskih sladice - našteje lastnosti, ki jih senzorično ocenjujemo pri porcijskih sladicah - 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - senzorično oceni porcijske sladice

KPSI5 - Prodaja porcijske sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna prodajo porcijskih sladice - zna predstaviti porcijske sladice - zna pravilno ponuditi porcijske sladice 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno naloži in shranjuje izdelke v vitrinah - postreže kupca - skrbi za lastno urejenost ter za urejen videz slaščičarske prodajalne -



3. VSEBINSKI SKLOP: NACIONALNE IN ALTERNATIVNE SLADICE (NAS)

OZNAK A	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KNAS1	Pozna lastnosti in značilnosti narodnih in prazničnih sladice	*		
KNAS2	Pripravi surovine, izdeluje in oblikuje testa, mase in nadeve za narodne in praznične sladice		*	
KNAS3	Pripravi surovine in izdeluje alternativne sladice		*	
KNAS4	Senzorično oceni nacionalne in alternativne sladice		*	
KNAS5	Prodaja nacionalne in alternativne sladice		*	

KNAS1 – Pozna lastnosti in značilnosti narodnih in prazničnih sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna lastnosti in značilnosti posameznih narodnih in prazničnih sladice in njihovo raznolikost - zaveda se pomena starih receptov za ohranjanje kulturne dediščine - 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna poiskati značilnosti posameznih narodnih in prazničnih sladice - poišče recepte za proizvodnjo narodnih in prazničnih sladice

KNAS2 – Pripravi surovine, izdeluje in oblikuje testa, mase in nadeve za narodne in praznične sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna pripraviti in uporabiti posamezne surovine za proizvodnjo narodnih in prazničnih sladice - pozna tehnološke postopke izdelave slovenskih narodnih in prazničnih sladice - pozna osnovne materiale in tehnike krašenja prazničnih sladice 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uporablja recepte za proizvodnjo narodnih in prazničnih sladice - preračunava osnovni recept - uporablja ustrezne surovine za posamezne narodne in praznične sladice - tehta, meri in pripravlja surovine - izdeluje, oblikuje in krasi narodne in praznične sladice



	<ul style="list-style-type: none"> - uporablja orodja in pripomočke za različne tehnike oblikovanja in krašenja -
--	---

KNAS3 - Pripravi surovine in izdeluje alternativne sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna vrste in lastnosti posameznih surovin za izdelavo alternativnih sladice - pozna pomen uporabe ustreznih surovin za posamezne alternativne sladice (biološko pridelane surovine; nadomestki za: sladkor, pšenično belo moko, maščobe, jajca...) - zaveda se posledic uporabe napačnih surovin za zdravje potrošnika - pozna tehnološke postopke izdelave alternativnih sladice - pozna osnovne materiale in tehnike krašenja sladice 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna izbirati ustrezne surovine za izdelavo posameznih alternativnih sladice - na deklaraciji preveri sestavo uporabljene surovine - uporablja osnovne recepte za različne alternativne (tudi dietne) sladice - preračunava osnovni recept - tehtta, meri in pripravlja surovine - izdeluje, oblikuje in krasí alternativne sladice ob natančnem upoštevanju predpisanih postopkov

KNAS4 - Senzorično oceni nacionalne in alternativne sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna senzorično ocenjevanje nacionalnih in alternativnih sladice - našteje lastnosti, ki jih senzorično ocenjujemo pri nacionalnih in alternativnih sladiceh 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - senzorično oceni nacionalne in alternativne sladice

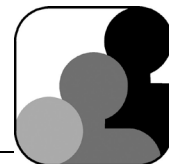
KNAS5- Prodaja nacionalne in alternativne sladice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna prodajo nacionalnih in alternativnih sladice - zna predstaviti nacionalne in alternativne sladice - zna pravilno ponuditi nacionalne in alternativne sladice 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno naloži in shranjuje izdelke v vitrinah - postreže kupca - skrbi za lastno urejenost ter za urejen videz slaščičarske 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 slaščičarstva, 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.