



1. IME MODULA: IZDELOVANJE TRAJNEGA PECIVA

2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo
- Racionalno rabiti energijo, material in čas
- Varovati zdravje in okolje
- Komunicirati s strankami in sodelavci
- Zagotavljati kvaliteto opravljene storitve
- Skrbeti za sledljivost in voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
- Razumeti in uporabljati strokovne izraze v slaščičarstvu
- Uporabljati ustrezne surovine za proizvodnjo trajnega peciva
- Prilagajati in preračunavati recepte
- Pripravljati različne vrste testa in mas za izdelavo trajnih peciv
- Pripravljati polnila in nadeve in oblikovati trajno pecivo
- Izdelovati glazure in prelive in z njimi glazirati pecivo
- Nabavljati surovine in prodajati izdelke itd.
- Pripravljati, pakirati izdelke za prodajo
- senzorično oceniti trajno pecivo
- prodajati pecivo
- Delati v skladu s predpisi v živilstvu (higienskimi, s področja kakovosti,...)
- izražati pozitiven odnos do ljudi
- izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti
- razumeti potrebe drugih ljudi in sodelovati z drugimi
- prilagajati spremembam in slediti novostim v poklicu

3. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVNI NIVO	RUTINSKI NIVO	NAPREDNI NIVO
KTP1	Pripravi delovno mesto, vodi tehnološko dokumentacijo in skrbi za sledljivost		*	
KTP2	Uporablja ustrezne surovine za proizvodnjo trajnega peciva		*	



OZNAK A	KOMPETENCA	NIVO USVAJANJA KOMPETENCE		
		OSNOVN I NIVO	RUTINSK I NIVO	NAPREDNI NIVO
KTP3	Pripravi in oblikuje testa, mase, polnila, nadeve, glazure in prevleke		*	
KTP4	Peče trajno pecivo in ga obdeluje po peki		*	
KTP5	Senzorično oceni trajno pecivo		*	
KTP6	Prodaja trajno pecivo		*	

KTP1 – Pripravi delovno mesto, vodi tehnološko dokumentacijo in skrbi za sledljivost

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna osnove osebne higiene, higiene prostora in delovnih strojev - pozna higienske ukrepe - pozna in razume dokumentacijo - pozna sistem sledljivosti 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poskrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora - pripravi si delovno mesto - zbira predpisano dokumentacijo - izpolnjuje in vodi delovno dokumentacijo - dela po dani recepturi

KTP2 - Uporablja ustrezne surovine za proizvodnjo trajnega peciva

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna vrste in lastnosti posameznih surovin za proizvodnjo trajnega peciva - zna pripraviti in uporabiti posamezne surovine - razume pomen dodajanja aditivov in dodatkov v trajno pecivo - pozna vrste in lastnosti dodatkov za trajno pecivo - 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 - tehta, meri in pripravlja surovine - uporablja posamezne surovine glede na njihove lastnosti - uporablja dodatke v skladu z njihovimi lastnostmi in v skladu s predpisi glede njihovega dodajanja - uporablja osnovne recepture za trajno pecivo - preračunava osnovni recept

KTP3– Pripravi in oblikuje testa, mase, polnila, nadeve, glazure in prevleke

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna in razume tehnološke postopke izdelave (testa, mas, polnil, nadevov, glazur in prevlek) 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravi osnovne in dodatne surovine po receptu - stepa in meša sestavine v testo ali maso - izdelava različna polnila in nadeve - polni testo s polnili in nadevi



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none"> - pozna pripomočke, stroje in naprave za izdelavo test, mas, polnil, nadevov, glazur in prevlek - pozna značilnosti, načine priprave, oblikovanja in uporabe različnih vrst testa, mas, polnil, nadevov, glazur in prevlek - pozna tehnike dela (brizganje, valjanje, izrezovanje, okroglanje, pletenje, razmazovanje, vlivanje...) 	<ul style="list-style-type: none"> - meša, kuha ali temperira glazure - pravilno shranjuje glazure in prevleke - zлага polizdelke na pekače - oblikuje testa in mase pred peko - uporablja ustrezne pripomočke, stroje in naprave

KTP4 – Peče trajno pecivo in ga obdeluje po peki

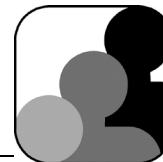
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna peči - pozna pomen priprave izdelkov za peko - pozna pogoje peke - pozna pomen hlajenja pečenega peciva - pozna uporabo polnil in nadevov - pozna tehnike glaziranja in dekoracije peciva - zna pravilno ravnati s končnimi izdelki - zna kontrolirati kakovost izdelkov - zna zapakirati trajno pecivo - pozna stroje in naprave za pakiranje - pozna predpise o skladiščenju - pozna pogoje skladiščenja peciva 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravlja potrebne pripomočke in peč za peko - pripravlja izdelke na peko in jih peče - nadzira temperaturo in čas peke - ugotavlja stopnjo pečenosti - hladi pečene izdelke - polni pečene izdelke - glazira in krasi trajno pecivo - kontrolira kakovost končnega izdelka - pakira izdelke v primerno embalažo in jih opremi z ustrezno deklaracijo - kontrolira maso pakiranih izdelkov - nadzira pogoje skladiščenja - skrbi za pravilno skladiščenje

KTP5 Senzorično oceni trajno pecivo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna senzorično ocenjevanja trajnega peciva - našteje lastnosti, ki jih senzorično ocenjujemo pri trajnem pecivu 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - senzorično oceni trajno pecivo

KTP6- Prodaja trajno pecivo

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna predstaviti izdelke - zna pravilno ponuditi izdelke 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - skrbi za lastno urejenost ter za prijeten in lepo urejen videz slaščičarske prodajalne - pravilno naloži izdelke na police - pravilno shranjuje in razvršča izdelke v vitrinah - upošteva želje strank - skrbi za prepoznavnost trajnega peciva



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.