

Predelava žit do končnih izdelkov

Razlikuje mlevske izdelke

Dijak zna:

našteti 6 vrst žit (pšenica, rž, pira, koruza, oves, riž...),
razvrstiti žita glede na uporabo (krušna, nekrušna žita), glede na čas setve oz. žetve (ozimna, jara žita) in glede na zgradbo socvetja (latasta, klasasta žita),
našteti 2 krušna žita (pšenica, rž, pira, tritcala) in 2 nekrušna žita (ječmen, oves, koruza, ajda, proso, riž),
zgradbo žitnega zrna (jedro, luska, kalček),
povedati kje v žitnem zrnu je največ ogljikovih hidratov (jedro), beljakovin (jedro), maščob (kalček), mineralnih snovi (luska), vitaminov (kalček, jedro),
našteti analize kakovosti žit (senzorične analize, fizikalne analize, kemijske analize, mikrobiološke analize),
našteti skladišča za žita (klasična podna lesena skladišča, sezonska skladišča, silosi),
povedati, katere parametre spremljamo med skladiščenjem (T, RV, prisotnost O₂),
povedati, zakaj sušimo žita (ohranimo tehnološko zdravo surovino),
našteti 5 pšeničnih mlevskih izdelkov (pšenični zdrob tip 400, pšenična moka tip 400 in tip 500 – bela moka, pšenična moka tip 850 – polbela moka, pšenična moka tip 1100 in tip 1600 – črna moka, polnozrnata oz. graham moka, pšenični drobljenec, pšenični otrobi, pšenični kalčki),
povedati, kaj pomeni tip moke (količina mineralnih snovi v moki),
našteti 4 vrste moke glede na velikost delcev (mehka oz. gladka moka, polostra moka, ostra moka, fini zdrob, grobi zdrob, graham pšenični zdrob).

Izdeluje tipične pekovske izdelke

Dijak zna:

našteti 4 osnovne surovine (moka, kvas, voda, sol) in 4 dodatne surovine v pekarstvu (maščoba, mleko, sladkor, jajca, arome, aditivi),
povedati, zakaj damo v testo sol (boljša aroma, testo lepše vzhaja, barva je lepša),
povedati kaj je kvas (biološko vzhajalno sredstvo) in kaj povzroča v testu (alkoholno fermentacijo),
našteti faze izdelave kruha (mesenje, vzhajanje, deljenje, okrogljanje, vmesna fermentacija, dokončno oblikovanje, peka),
našteti načine mesitve kvašenega testa (direktni način mesitve, indirektni način mesitve, solno-kvasna mesitev, mesitev s kislim testom),
povedati, kaj je alkoholna fermentacija (proces, pri katerem kvasovke pretvorijo glukozo v etanol in CO₂) in mlečnokislinska fermentacija (proces, pri katerem mlečnokislinske bakterije fermentirajo glukozo v mlečno kislino),
našteti postopke oblikovanja testa (deljenje, okrogljanje, dokončno oblikovanje),
našteti 5 strojev, ki se uporabljajo v pekarstvu (intermedialna komora, stabilna fermentacijska komora, konvekcijska fermentacijska komora, avtomatska fermentacijska komora, delilni stroj, stožčasti oblikovalni stroj, stroj za podolžno oblikovanje, stroj za zavijanje testa, parna peč, konvekcijska peč, avtomatska peč...),
povedati pri kateri T pečemo kvašeno testo (200 – 220 °C) in kdaj je izdelek pečen (ko sredica izdelka doseže 98 – 100 °C),
našteje 5 vrst kruha (bel kruh, polbel kruh, črn kruh, polnozrnat kruh, francoski kruh, toast, koruzni kruh, ajdov kruh, ovseni kruh...) in 5 vrst pekovskega peciva.

Izdeluje tipične slaščičarske izdelke

Dijak zna:

našteti 10 surovin v slaščičarstvu (moka, voda, mleko, sladkor, sladila, sol, rahljalna sredstva, jajca, maščoba, sadje, dišave in začimbe, sredstva za želiranje),
našteti testa, njihove surovine in 2 tipična izdelka (kvašeno testo rogljički, pletenice...; kvašeno listnato testo – moka, voda, kvas, maščoba, sol / francoski rogljiči, trikotniki..., listnato testo – moka, voda, sol, maščoba / slano pecivo, podloga za kremne rezine...; krhko testo – moka, sladkor, maščoba, jajca, voda, dodatki / pita, keksi...; medeno testo – med, moka, rahljarno sredstvo, začimbe,

jajca, dodatki / medenjaki, škofjeloški kruhek...; kuhano oz. paljeno testo – maščoba, voda, mleko, sol, moka, jajca / princeskini krofi, eklerji...; vlečeno testo – moka, voda, sol, maščoba, kis / zavitek, štruklji...; žvrkljano testo – moka, voda, mleko, jajca / palačinke, carski praženec...; gneteno testo – testo za rezance – moka, voda, jajca / rezanci, krompirjevo testo – moka, maščoba, kuhan krompir, sol, jajca / cmoki, svaljki...),

povedati kaj so mase in surovine za izdelavo mas (luknjičavi polizdelki iz jajc, sladkorja, moke in škrobne moke),

našteti 2 vrsti mas (osnovne biskvitne mase, lahke maslene mase, težke maslene mase, biskvitne mase z dodatkom grilažnih drobtin, beljakove mase, industrijske mase, skutine mase, makronove mase, oblatne mase, paljene mase),

povedati kaj je trajno pecivo (pecivo iz krhkega testa in mas, ki ima daljši rok trajanja),

našteti vrste trajnega peciva (keksi, čajno pecivo, sladki kruhi in kolači),

povedati kaj je sveže polnjeno pecivo in kako je sestavljeno (je pecivo, ki ima krajši rok trajanja in je sestavljeno iz osnove, polnila, prevleke in okrasa),

našteti sveže polnjeno pecivo (torte, rezine, rolade, deserti, minjoni).

Izdeluje osnovne vrste testenin

Dijak zna:

našteti 4 surovine za izdelavo testenin (durum moka ali zdrob, voda, jajca, sušena zelenjava, mletto meso, pršut, sir, skuta, druge vrste mok – ajdova, graham, riževa moka...),

našteti faze izdelave testenin (skladiščenje surovin, priprava surovin, mešanje in oblikovanje surovin, sušenje testenin, stabilizacija testenin, pakiranje in skladiščenje testenin, kontrola testenin),

razdeliti testenine glede na vsebnost vode (suhe testenine – makaroni, špageti, rezanci...; sveže testenine – ravioli, tortellini...), glede na tehnološki postopek (sveže, sušene, predkuhane, hitro zamrznjene testenine), glede na obliko (dolge – špageti, makaroni, rezanci; kratke – zvezdice, obročki; zvite – rezanci, svedri, spirale; ostale testenine – ploščice, lističi, mašnjice), glede na sestavo (navadne, jajčne, testenine z dodatki – koruzne, ajdove, graham, sojine, riževe, testenine z dodatki vrtnin; polnjene testenine),

povedati, kje skladiščimo suhe testenine (na sobni T) in kje sveže testenine (hladilnik, zamrzovalnik).

Oljarstvo - Pridobiva olje na enostaven način

Dijak zna:

našteti 5 oljnic (sončnica, buče, oljka, sezam, koruzni kalčki, arašidi...),

našteti faze tehnološke sheme pridobivanja olj z osnovnimi fazami (čiščenje, sušenje, skladiščenje, luščenje, mletje, kondicioniranje, stiskanje, filtracija, ekstrakcija, rafinacija, bistrenje, polnjenje),

povedati namen čiščenja semen (odstranjevanje nečistoč), sušenja semen (upočasnitev življenjskih procesov v semenih), luščenja semen (lуска vsebuje malo maščobe, preprečuje izstop olja iz semena, ovira tehnološki postopek), mletja semen (razbijanje membrane celic, v katerih je olje in dosežemo optimalno velikost delcev) in kondicioniranja (segrevanje in vlaženje semen, da se oljne kapljice združujejo),

povedati kaj dobimo pri stiskanju semen (olje in pogačo) in pri ekstrakciji (olje in tropine),

povedati kaj je ekstrakcija (izluževanje maščobnih komponent s pomočjo organskega topila)

našteti 5 vrst olja (sončnično olje, bučno olje, sezamovo olje, koruzno olje, arašidovo olje...)

Predelava sadja in vrtnin

Skladišči sadje in vrtnine

razdeliti sadje po botanični zgradbi in našteti 4 primere sadja (pečkato sadje – jabolko, hruška, kutina, naši...; koščičasto sadje – češnja, višnja, marelica, breskev...; jagodičasto sadje – borovnica, jagoda, malina, grozdje...; lupnasto sadje – oreh, lešnik, mandelj, kostanj...)

po energijski vrednosti in našteti 2 primera sadja (sadje z nizko energijsko vrednostjo – lubenica, melona; sadje z visoko energijsko vrednostjo – banana, oreh), po izvoru in našteti 4 primere sadja (kontinentalno sadje – jabolko, hruška, breskev, borovnica...; južno sadje – pomaranča, limona, kivi, figa...; tropsko sadje – ananas, banana, mango, liči...),

razdeliti vrtnine po uporabnem delu rastline in našteti 3 primere vrtnin (solatnice – radič, motovilec, endivija...; kapusnice – zelje, ohrovt, brokoli...; korenovke – korenček, peteršilj, redkev...; čebulnice – čebula, šalotka, česen...; trajnice – rabarbara, beluši, hren...; plodovke – paradižnik, paprika, malancani...; stročnice – fižol, grah, soja...; gomoljnice – krompir, topinambur...),

po energijski vrednosti in naštetih 2 primera vrtnin (vrtnine z nizko energijsko vrednostjo – paprika, korenje...; vrtnine z visoko energijsko vrednostjo – krompir, fižol...),
naštetih različne vrste zrelosti sadja (fiziološka zrelost, užitna zrelost, tehnološka zrelost),
naštetih kje skladiščimo sadje in vrtnine (klet, hladilnica, spremenjena kontrolirana atmosfera, zorilne komore),
naštetih dejavnike uspešnega skladiščenja (T, RV, sestava zraka, čas),

Izdeluje tipične izdelke iz sadja in vrtnin

povedati namen konzerviranja sadja in vrtnin (podaljšati obstojnost, ohraniti hranilno vrednost),
naštetih postopke konzerviranja sadja in vrtnin (fizikalni, kemijski in biološki postopki konzerviranja),
naštetih 5 fizikalnih postopkov konzerviranja sadja in vrtnin (hlajenje, zamrzovanje, pasteriziranje, steriliziranje, sušenje...),
naštetih 5 kemijskih postopkov konzerviranja sadja in vrtnin (soljenje, slajenje, razsoljevanje, dimljenje, kisanje...),
naštetih 2 biološka postopka konzerviranja sadja in vrtnin (kisanje zelja, kis),
povedati kaj je sadni polizdelek (celi ali zdrobljeni plodovi sadja, ki so fizikalno konzervirani) in 2 sadna polizdelka naštetih (matični sok, pulpa, sadna kaša),
naštetih 3 izdelke iz sadja (zamrznjeno sadje, kompot, džem, marmelada, sadni žele, kandirano sadje, suho sadje),
naštetih 5 izdelkov iz vrtnin in 2 primera izdelka (zamrznjene vrtnine – zamrznjena cvetača, zamrznjena špinača...; pasterizirane-marinirane vrtnine – kisle kumarice, paprika...; sterilizirane vrtnine – pelati, grah...; biološko konzervirane vrtnine – kislo zelje, kislina repa, suhe vrtnine – mleta paprika, paradižnikov koncentrat...).

Izdeluje tipične brezalkoholne pijače

razdeliti brezalkoholne pijače (pitna voda, mineralna voda, pijače iz sadja, osvežilne pijače, poživilni napitki),
naštetih surovine v proizvodnji brezalkoholnih pijač (voda, mineralna voda, sladkor, konzervansi, CO₂, organske kisline, barvila, rastlinske arome, sredstva za vezanje, poživljajoče snovi, umetna sladila),
naštetih faze izdelave bistrih sadnih sokov,
naštetih faze izdelave kašastih sadnih sokov,
razdelitev osvežilnih pijač glede na posamezne sestavine (osvežilne pijače s sadnim sokom, osvežilne pijače iz baze, osvežilne pijače iz rastlinskih izvlečkov, osvežilne pijače iz žit, aromatizirane pijače),

Izdeluje tipične alkoholne pijače

naštetih alkoholne pijače (pivo, vino, močne žgane pijače),
naštetih surovine za izdelavo piva (ječmenov slad, voda, kvas, hmelj),
naštetih faze tehnološkega postopka izdelave piva (sprejem slada, mletje, drozganje, cejenje, kuhanje sladice, bistenje hmeljne sladice oz. pivine, hlajenje, alkoholno vrenje oz. primarna fermentacija, zorenje oz. sekundarna fermentacija, filtriranje, pasterizacija, pivo),
naštetih surovine za izdelavo vina (rdeče grozdje, belo grozdje, sredstva za žveplanje, čistilna sredstva),
naštetih 5 belih grozdnih sort (laški rizling, šipon, zeleni silvanec, renski rizling, zelen...) in 5 rdečih grozdnih sort (refošk, merlot, modri pinot, barbera, cabernet sauvignon...),
naštetih faze tehnološkega postopka izdelave vina
povedati, kaj je alkoholno vrenje (proces, pri katerem kvasovke razgradijo enostavne sladkorje do etanola, CO₂ in drugih aromatičnih komponent).